

# Cha Gio

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 14/10

Vietnam köri soslu sarmalar pirinç kağıdında yumuşak ve cam erişteyle çitirilir.

## Malzemeler

- 20 adet Pirinç kağıdı
- 350 gr Dana köri
- 80 gr Cam erişte
- 1 adet Havuç
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

## Yapılış

1. Köri sosunu erişte, havuç, yumurta ve soya sosunu dolgu kıvamında karıştırın.
2. Pirinç kağıtları hafif nemlendirip harç içine ince şerit halinde yerleştirin.
3. Sarmaları külo yapılışta uçları kırtarılmayacak şekilde kapatın.
4. Ruloları 170°C yağda 12-15 dakika çitirilene kadar kızartın.

### PÜF NOKTASI

Sarmaları yağda küçük partiler halinde pişirin; pirinç kağıdını birbirine yapışmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul ve naneli sosla servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya