

# Che Ba Mau

Toplam 125 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 13/10

Che ba mau, fasulye, jöle ve hindistan cevizi sütüyle kat kat hazırlanan renkli Vietnam tatlısıdır.

## Malzemeler

### Fasulye katı için

- 150 gr Maş fasulyesi
- 150 gr Kırmızı fasulye
- 200 gr Agar jöle
- 300 ml Hindistan cevizi sütü

## Yapılış

1. Kırmızı fasulye, maş fasulyesi ve pandan jölesini ayrı kaplarda hazırlayın.
2. Fasulyeleri yumuşayana kadar ayrı ayrı pişirin, renkler birbirine bulaşmasın.
3. Jöleyi küçük küpler halinde doğrayın.
4. Bardağa fasulye, jöle ve buz katlarını yerleştirin.
5. Üzerine Hindistan cevizi sütü gezdirip hemen servis edin.
6. Bardağın üstüne kırmızı ekleyin, hindistan cevizi sütü soğuk kalsın.

### PÜF NOKTASI

Katları bardağa eklemeyen önce tamamen soğutun; renkler karışmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kırmızı ve hindistan cevizi sütüyle uzun bardakta servis edin.