

Vietnam Coconut Lime Rice Pudding

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 11/10

Vietnam coconut lime rice pudding, pirinci hindistan cevizi sütü ve lime ile pişirerek tropik, parlak ve serinletici bir tatlı kâsesi hazırlar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Pirinç
- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Lime kabuğu rendesi
- 3 yemek kaşığı Palm şekeri

Yapılış

1. Pirinci yıkayın ve tencereye alın.
2. Hindistan cevizi sütü, su ve şekeri ekleyin.
3. Karşın 20 dakika pişirin, pirinç taneleri yumuşasın.
4. Lime kabuğunu ocaktan aldıktan sonra ekleyin, acılaşmasın.
5. Tatlıyı 15 dakika dinlendirip kaselere paylaşın.
6. Lime kabuğunu çok ince rendeleyin, beyaz kısmı atmayın.

PÜF NOKTASI

Lime kabuğunu servis öncesi eklemek aromasını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde 11/10 da soğuk verin, üstüne hindistan cevizi serpin.