

Hue Bánh Bèo

Toplam 61 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 26 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 13/10

Bánh bèo, Hue usulü buharda pişen küçük pirinç keklerini karides tozu, yeşil soğan yağı ve nuoc cham ile sunan Vietnam atıştırmalıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç unu
- 0.3 su bardağı Tapyoka nişastas1
- 2.5 su bardağı Su
- 80 gr Kuru karides
- 3 yemek kaşığı Balık sosu
- 4 dal Yeşil soğan
- 4 yemek kaşığı S1 yağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Taze acı biber
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Kuru karidesi sıcak suda 15 dakika bekletip süzün.
2. Pirinç unu, tapyoka nişastas1 tuz ve suyu pürüzsüz çirp1n.
3. Küçük kaseleri buharda 3 dakika ısıt1n.
4. Hamuru kaselere paylaştırıp 10 dakika buharda pişirin.
5. Karidesi tavada 4 dakika kurutup iri toz haline getirin.
6. Yeşil soğan k1zg1n1 yağla 1 dakika soldurun.
7. Balık sosu, limon suyu, şeker, sarımsak ve acı biberi karıştır1n.
8. Pirinç keklerini karides tozu, yeşil soğan yağı ve sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kaseleri önceden ısıtmayı pirinç keklerinin ortasında küçük çukur oluşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Her kaseye nuoc cham gezdirip kaşıkla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri