

Khanom Krok

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 2/10

Tay sokak tatlısı olan Khanom krok, pirinç unu ve hindistan cevizi sütüyle küçük tavada kremamsı pişer.

Malzemeler

- 180 gr Pirinç unu
- 450 ml Hindistan cevizi sütü
- 80 gr Şeker
- 2 dal Taze soğan

Yapılışı

1. Pirinç unu, şeker ve hindistan cevizi sütünü pürüzsüz çirpim.
2. Harcı 10 dakika dinlendirin, un sıvıyağı çeksin.
3. Küçük gözlü tavaya orta ateşte 3 dakika ısıtın.
4. Gözleri yağlayıp harcı yarım kadar dökün.
5. 15 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.
6. Kaşıkla çıkarıp servis edin, kenarları kızarmasına kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Tavayı sadece ısıtmak için kenarları kızartıp, kısmen kremamsı kalmalarını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze hindistan cevizi parçalarıyla servis edin.