

# Khao Niao Mamuang

Toplam 285 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açlık bar 2/10

Khao niao mamuang, buharda pişmiş yapışkan pirinci tatlı Hindistan cevizi sütüyle dinlendirip mango ile sunan Tay tatlısıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yapışkan pirinç
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 adet Mango

## Yapılış

1. Yapışkan pirinci 4 saat suda bekletin.
2. Pirinci süzüp buharda 25 dakika pişirin.
3. Hindistan cevizi sütü, toz şeker ve tuzu 4 dakika 100°C'de kaynatmayın.
4. Sıcak pirinci sosun üçte ikisiyle karıştırıp 20 dakika dinlendirin.
5. Mangoları dilimleyin, pirinci kalan sosla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sıcak pirinci Hindistan cevizi sütüyle dinlendirmek tanelerin sosu tamamen çekmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Olgun mango dilimleri ve ekstra sosla servis edin.