

Mango Sticky Rice

Toplam 85 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 2/10

Tayland'ın sokak tatlısı yapışkan pirinç, hindistan cevizi sütü ve olgun mangoyla serin servis edilir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı yapışkan pirinç
- 400 ml Kokos içeceği
- 0.5 su bardağı şeker
- 2 adet Mango
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 çimdik Tuz

Yapılış

- Yapışkan pirinci yıkayıp 30 dakika suda bekletin.
- Pirinç buharda 25 dakika pişirin.
- Hindistan cevizi sütü, şeker ve tuzu 4 dakika ısıtın.
- Sıcak sosu pirince karıştırıp 15 dakika dinlendirin.
- Mangoyu ince dilimleyin ve pirinçle tabağa alın.
- Üst sosu servis anında gezdirin, pirinç lapa olmasın.

PÜF NOKTASI

Pirinç buharda piştikten sonra sıcak halde tatlı sütü çeker.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam serperek servis edin.

Alerjenler

Susam