

Mini Banh Xeo

Toplam 28 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~206 kcal

Açılış 13/10

Mini banh xeo, ince pirinç hamurunu karides ve taze otlarla buluşturarak ç1t1rafif ve paylaşıl1k Vietnam usulü bir aperatif yapar.

Malzemeler

- 1 su bardađ Pirinç unu
- 150 gr Karides
- 2 adet Taze sođan
- 1 su bardađ Su
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal

Yapılış

1. Pirinç unu hamurunu zerdeçal ve suyla ç1rp1kşkan k1vamda hazırlay1n.
2. Karidesi s1cak tavada 3 dakika rengi dönene kadar k1sıroteleyin.
3. Mini tavaya hamur döküp karidesleri üzerine paylaşt1r1n.
4. Mini pankekleri 7 dakika kenarlar1nı ha ç1t1yapar.

PÜF NOKTASI

Tavayı 1s1tma da banh xeo'nun kenarlar1nı ha ç1t1yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

S1cak sunun, yan1nı narul yapraklar1ve lime dilimleri koyun.

Alerjenler

Deniz ürünleri