

Nam Khao Tod

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~342 kcal

Açlık bar 4/10

Kırmızı pirinç toparlar, otlar ve ekşi-sıcak dokunuşlarla Tayland'da salata gibi paylaşılabilir bir tabak olur.

Malzemeler

- 3 su bardağı Pişmiş yasemin pirinci
- 1 yemek kaşığı Kırmızı köri ezmesi
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 0.5 demet Taze nane
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılış

1. Pişmiş yasemin pirincini köri ezmesiyle yoğurup küçük toparlar yapın.
2. Toplar 10 dakika buzdolabında bekletin, kızartılmaması için.
3. Toplar tavada orta ateşte 12 dakika dışarı kadar pişirin.
4. Pirinç toparları yer fıstığı, nane ve lime suyuyla harmanlayın.

PÜF NOKTASI

Pirinç toparları kızartılmaması için harç nemli ama toparlanan kıvamda olmalı.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları doldurarak lime dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı