

Pirinç Patlağ Bar

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

10 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 3/10

Pirinç patlağ bal ve fıstık ezmesiyle kesilen pratik okul çantası barı.

Malzemeler

- 120 gr Pirinç patlağ
- 120 gr Fıstık ezmesi
- 100 gr Bal
- 60 gr Kuru üzüm

Yapılış

- Bal ve fıstık ezmesini küçük tencerede kısık ateşte 5 dakika akışkan olana kadar ısıtın.
- Pirinç patlağı ve kuru üzümü sıcak karışımakleyip her parçayı kaplayın.
- Karışım yağı kağıt kalıba bastırın boşluk kalırsın keserken dağın.
- Kalıbı 30 dakika buzdolabında soğütün.
- Keskin bıçaklarla kesin.
- Bıçak her kesitte silin, yoksa yapışkan kenarlar parçalanır.

PÜF NOKTASI

Karışım kalıba bastırırken yağı kullanınyüzey düzgün olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip kapalı kutuda saklayın.

Alerjenler

Yer fıstığı

Kuruyemiş