

Sesame Balls

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~190 kcal

Açılış 13/10

Çin susam topları yapışkan pirinç hamurunun tatlı fasulye ezmesiyle dolup kızartılmasıyla hazırlanır.

Malzemeler

- 250 gr Yapışkan pirinç unu
- 180 gr Kırma fasulye ezmesi
- 100 gr Susam
- 60 gr Şeker
- 0.8 su bardağı Ilık su
- 3 su bardağı Sıvı yağ

Yapılış

1. Pirinç unu, şeker ve suyla pürüzsüz hamur hazırlayın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, şekil verirken çatlamasını.
3. Parçaları fasulye ezmesiyle doldurup kapatın.
4. Topları susama bulayın.
5. Topları 160°C yağda 14 dakika kızartın.
6. Kağıt üstünde 5 dakika süzdürüp servis edin.

PÜF NOKTASI

Topları yağda düşük ısıda pişirin hamur yavaş kabarıp ve susam yanmadan kızartın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kençay eşliğinde servis edin.

Alerjenler

Susam