

# Sikhye

Toplam 545 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 255 dk

6 kişilik

Orta

~90 kcal

Açıklama 11/10

Kore'de yemek sonrası için sikhye, malt suyunun pirinç nişastasını enzimle parçalayıp doğal tatlıya dönüştürdüğü serin bir içecektir; dinlenme süresi uzun olsa da aktif iş azdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pişmiş pirinç
- 6 yemek kaşığı Malt tozu
- 1.5 litre Su
- 0.5 su bardağı Şeker

## Yapılışı

1. Malt tozunu 1.5 litre 110°C suya koyup elinizle 2-3 dakika ovalayıp malt suyunu salması için.
2. Karışımı 30 dakika dinlendirin, nişasta dibe çöksün; üst berrak sıvıyla başka kaba aktarıp dipte kalan tortuyu atın.
3. Pişmiş pirinç 1 saat boyunca kapta malt suyuyla birleştirin, kapağı kapatıp 50-60°C ortamda 4-8 saat bekletin (rice cooker keep warm modu veya termos/yorgan altındadır).
4. Pirinç taneleri yüzeye çıkmaya başladığında enzimleme tamam; karışımı tencereye alıp şekeri ekleyip 10-15 dakika kaynatıp köpüğü alın.
5. Soğutup buzdolabında saklayıp çam fıstığıyla süsleyip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Enzimleme 4-8 saat sürer; rice cooker keep warm modu veya kalın bir bez/yorgan altında pratiktir. Pirinç taneleri yüzeye çıkmaya başladığında enzimleme tamamdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buz gibi soğuk servis edin; üstüne çam fıstığı serpiliş kâseye alın. Ramazan benzeri uzun dinlenmeler veya yemek sonrası geleneksel içeceği olarak sunulur.