

# SuaChua N pCam

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

SuaChua n pCam, yoğurtla siyah yapışkan pirinçle buluşturarak hafif ekşi, çiğnenebilir dokulu ve serin bir Vietnam tatlısıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Siyah yapışkan pirinç
- 0.3 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su

## Yapılış

1. Mor pirinci yıkayıp tencereye alın.
2. Pirinç 18 dakika pişirin.
3. Pirinç 20 dakika soğutun, yoğurt kesilmesin.
4. Kadehlere yoğurt ve pirinç katmanlayın.
5. Serviste üstüne az bal gezdirin.
6. Tatlıyı soğuk sunun.

### PÜF NOKTASI

Pirinç tamamen soğumadan yoğurtla karıştırmamak ferah dokuyu korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

SuaChua n pCam kadehini yoğurt ve siyah pirinç katları bozulmadan soğuk sunun.

## Alerjenler

Süt