

Sua Chua Nep Cam

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 2/10

Sua Chua Nep Cam, mor pirinci yoğurtla buluşturarak serin, hafif ekşi ve kaşıklaşmış yenilen bir Vietnam tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Mor pirinç
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

- Mor pirinci yıkayıp bol suyla tencereye alın.
- Pirinç 20 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Şekerle karıştırıp 20 dakika soğutun.
- Yoğurdu kaselere paylaşın.
- Pirinç yoğurtla buluşturun, yoğurt kesilmesin diye soğuk tutun.
- Serviste susam veya hindistan cevizi serpin.

PÜF NOKTASI

Pirinç tamamen soğuyunca yoğurtla birleştirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kaselerde, üstüne az hindistan cevizi veya ezilmiş buzla servis edin.

Alerjenler

Süt

Susam