

# Tangyuan

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 2/10

Yapışkan pirinç unundan yapılan tangyuan, susam dolgulu yuvarlakları yeni yıl sofralarında şans simgesi sayılır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yapışkan pirinç unu
- 0.8 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Siyah susam ezmesi
- 3 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılış

- Pirinç unu ve suyla pürüzsüz hamur yoğurun.
- Hamuru 10 dakika dinlendirin, yuvarlarken çatlamasını.
- Parçaları susam ezmesiyle doldurup kapatın.
- Topları kaynar suya bırakın.
- Tangyuanları 6 dakika yüzeye çıkana kadar haşlayın.
- Sıcak şurup içinde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru avuçta çatlamayacak kadar yumuşak tutun; çok kuru olursa haşlanırken 111r.

### SERVIS ÖNERİSİ

Hafif zencefilli şurup içinde sıcak servis edin.

## Alerjenler

Susam