

Zenzai

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 3/10

Tatlı k1rm fasulyeyle hazırlanan zenzai, mochi eşliğinde sıcak servis edilen sakın bir Japon tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış k1rm fasulye
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su
- 4 adet Mochi
- 1 çimdik Tuz

Yapılı

1. Azuki fasulyesini su ve şekerle 15 dakika kısık ateşte kaynatın.
2. Bir tutam tuz ekleyin, tatlı dengesi düzelsin diye.
3. Mochileri kuru tavada 6 dakika kabarmaya kadar pişirin.
4. Sıcak fasulye çorbasını kaselere paylaştırın.
5. Mochiyi servis anında ekleyin, içinde fazla bekleyip erimesin.

PÜF NOKTASI

K1rm fasulye ezilmeden dağılacak yumuşaklığa gelmeli; kaşıkta birkaç tane bütün kalırsa dokusu daha iyi olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine k1zarmış küçük mochi koyarak kaselerde servis edin.