MOCHİ

1 su bardağı pirinç unu
3/4 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Mısır nişastası

Öncelikle mısır unu ve suyu ısıya dayanıklı bir kasede iyice karıştırın.
Eğer çok kuru olursa içine birkaç kaşık daha su ilave edebilirsiniz. Ancak bu suyu azar azar eklemeniz gerekiyor.
Malzemeleri yumuşak bir hamur elde edene kadar tahta bir kaşıkla iyice karıştırın.
Kaseyi buharda pişirme tenceresine yerleştirin.
Üzerine temiz bir bez örtüp tencerenin kapağını kapatın.
Bu şekilde 20 dakika pişirin.
20 dakikanın sonunda mochi karışımını kaseden bir tencereye aktarın.
Tencereyi kısık ateşte ocağa alın ve şekerin üçte birini ekleyip iyice karıştırın.
Ocağın sıcağıyla şeker eriyince yeniden aynı miktarda şeker ekleyip aynı işlemi şeker bitene kadar tekrarlayın.
Şeker iyice eriyip mochi yapışkan ve parlak bir kıvama gelince malzemeyi tabanına bol miktarda mısır nişastası serptiğiniz bir tepsiye alın. Kısa süre içinde soğuyacaktır
Elinizi de nişastaya bulayarak mochi?ye şekil verin. Arzu ederseniz mochi?yi dondurmanın etrafına da sarabilirsiniz.
Geleneksel mochi?de şeker-pirinç unu oranı 2?ye 1 olur. Ancak içine başka bir şey ekleyip daifuki mochi yapacak ya da tatlınızı hemen yiyecekseniz şeker miktarını azaltabilirsiniz. Dilerseniz karışıma birkaç damla gıda boyası da ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145383 • adı:Mochi • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:16.04.2025 - 20:49