



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOCHI

3/4 su bardağı tatlı pirinç unu
3/4 su bardağı su
1/4 su bardağı pudra şekeri
1/2 su bardağı mısır nişastası
Seçtiğiniz dondurma

Mochi tarifini yapmak hem keyifli hem lezzetli. Önce dondurmayı 12 küçük top haline getirin, cupcake kalıplarına koyun ve en az 1 saat buzlukta bekletin.

Dondurma topları donduktan sonra mochi hamurunu hazırlayın. Tatlı pirinç unu, şeker ve suyu bir kaptaki karıştırın.

Kâsenizi plastik sargıyla kapatın ve mikrodalgada 1 dakika bekletin.

Kâseyi çıkarın, hamuru karıştırın ve 1 dakika daha mikrodalgada pişirin. Çıkarın ve tekrar karıştırın.

Düz bir yüzeye veya tezgaha ilave tatlı pirinç unu serpin ve hamuru üstüne dökün. Sonra hamurun üzerine biraz daha tatlı pirinç unu serpin.

Mochi hamurunu açın ve büyük daireler halinde kesin. Örtün ve soğumaya bırakın. (Hamur soğuduktan sonra birbirine yapışmasını sağlamak için nemlendirmek için su kullanmanız gerekebilir.)

Dondurma toplarını buzluktan çıkarın. Her topu hamur dairelerinin ortasına yerleştirin. Hamurun kenarlarını tutun ve dondurma tamamen hamurla kaplanana kadar hamuru dondurma topunun tepesinde sıkıştırın.

Mochi'yi örtün ve yeme zamanı gelene kadar dondurucuya geri koyun. Hazır olduğunuzda mochi'yi çıkarın.

