



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOCHİ

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

1 su bardağı pirinç unu

Yarım su bardağı nişasta

2 yemek kaşığı pudra şekeri

1 su bardağı su

Hamurunu açmak için:

Yarım su bardağı nişasta

İçi için:

2 top tercihe göre tercih ettiğiniz dondurma

İlk olarak pirinç unu, nişasta, pudra şekeri ve yavaş yavaş eklediğiniz suyu karıştırın.

Üzerine nişastayı da ekleyin ve hamur haline getirin.

Merdane ile açın ve bir bardak yardımı ile hamura şekiller verin.

Şekiller vermiş olduğunuz hamurun arasına dondurma koyun ve kapatın.

Sonunda ise, hazırlamış olduğunuz mochi hamurunu dondurucunun içine koyun ve yarım saat dinlendirin.

Yarım saat geçtikten sonra mochiniz hazır!

