

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|---|---|
| Receta Ball'i Aroz Jena Cu Simiya Sesame Preto | |
| Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 cuch di simiya di sesame preto (of 1 pak'i pasta)• 1/3 te 1/2 cup'i sucu bruin of blanco• 1 tlp salo kosher• 1 1/2 cup'i glutinous rice flour (tambe jama 'sticky rice flour')• 1/3 cup di lech'i coco fresco• 1/2 cup'i pinda geroosto of cashew, machica of mula. | Categoria Postre |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com |
| Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Traha e pasta ta facil! Cuminsa pa pone e simiyanan den un grinder di koffie of un mortero. Kibranan te ora cu e simiya bira un polvo diki y briyante.2. Pone e simiyanan mula den un planchi ariba un candela medio te medio-low. Agrega 2 cuch di awa, 1/2 tlp di salo, plus 1/3 cup di sucu bruin of blanco. Drei constantemente, te ora cu e sucu smelt y forma un sauce diki, preto ± 5-7 minuut. Kit'e for di candela y test e pa sucu, agregando te cu 1/4 cup mas di sucu si ta necesario. Sucu blanco ta mas dushi cu sucu bruin, pues bo no mester usa hopi. Un tip: e pasta di sesame mester ta hopi dushi pa e balansa cu e mansa di aroz rond di dje. Tambe no worry si e pasta ta poco granula - esaki ta net loke bo kier. Ora bo ta contento cu e smak dushi di e pasta, pone den e frigid pa fria.3. Midi 1 cup di e hariña glutinous rice plus 1/2 tlp di salo den un conchi y drei nan pa mix.4. Agrega te cu 1/3 cup di lech'i coco y drei e pa forma un mansa stijf. Por ta cu bo mester agrega un tiki lech'i coco mas, of mas hariña. Esey ta depende di con slap of diki e lech'i coco ta. Bo mester por dobla e mansa bon. E no mester pega mucho na bo mannan. Si ta asina e ta rekeri mas hariña. Si e mansa no ta pega hunto, e ta mucho seco - agrega un tiki lech'i coco of awa.5. Coi un poco di e mansa den bo mannan y lora esaki na un bala. Pone nan ariba un luga limpi y seco.6. Usa bo dede di indica (wijsvinger), primi un hoyo den e balanan. Saka e pasta for di frigid y pone ± 1/2 tlp di e pasta den cada bala.7. Usa bo dede grandi y e otronan pa bo flat e bandanan y asina sera e mansa over di e pasta. Awor bo mester restructura e mansa bek na un bala mescos cu prome. Ponenan ariba un tayo. Si nan ta pega bo por hunta e tayo cu un tiki azeta.8. Laga e balanan cai den un paila cu awa herbi. Na cuminsamento nan lo cai te na e fondo di e paila. Laga nan herbe pa 6 -8 minuut, of te ora cu nan cuminsa flota ariba e awa. Drain y pone nan ariba un luga limpi.9. Spart 1/2 cup di noot machica ariba un tayo. Lora e balanan den e nootnan y pone nan ariba un plato pa sirbi.10. Sirbi e balanan cayente of na temperatura di kamber. Pa wardanan, tapa nan, pero no den frigid pasobra esaki lo haci e mansa di aroz duro. Purba come nan den 24 ora of hinka nan den un plastic y store nan den freezer. Jammi! | |