



Tahmariisi (sticky rice)

- Aineet: 2 kkp thai-riisiä
(thai-riisi voidaan korvata käyttämällä puolet pitkäjyväistä riisiä ja puolet puuroriisiä)
3 kkp vettä
- Valmistus: Pane riisi ja vesi kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi. Peitä kattila hyvin ja anna kiehua hyvin pienellä lämmöllä kunnes vesi on imeytynyt (n. 20 min.). Hyvin keitetty riisi näyttää kuivalta ja pehmeältä. Tahmariisi syödään sormin: pyöritetään pieneksi palloksi ja kastetaan kastikkeisiin.

www.superkokki.com