PAZI YAPRAĞINDA PATATESLİ SUSHİ

Oktay Usta

3 Adet orta boy haşlanmış patates
1 Bağ büyük yapraklı pazı
1 Adet limonun suyu
1 Adet közlenmiş kırmızı biber
1 Adet haşlanmış havuç
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ
Az muskat cevizi
Sosu için:
1 Kase yoğurt
1 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı sıvıyağ

Bir tencereye patatesleri alıp üzerine geçecek şekilde su Biraz tuz serpip haşlıyoruz, pişince soğumaya bırakıyoruz. Daha sonra patatesleri soyup rendeliyoruz. Üzerine tuz, karabiber, limon suyu, sıvıyağ, muskat cevizi serpip karıştırıyoruz. Bir tencerede su kaynatıp pazı yapraklarını bastırıyoruz. Bir dakika kadar bekletiyoruz. Sonra soğuk suya tutup soğutuyoruz. Havlu kağıtla kurutup saplarını ayırıyoruz. Pazının yapraklarını serip içine patatesli harçtan koyup yayıyoruz. Haşlanmış havuçtan uzun şeritler kesip baş kısmına koyup sıkıca rulo yapıyoruz. Daha sonra bir bıçak yardımıyla bir parmak kalınlığında kesip servis tabağına diziyoruz. Suşileri ister haşlanmış havuçla ister közlenmiş kırmızı biberle sarabilirsiniz.
Diğer tarafta sosunu hazırlıyoruz. Bir kaseye yoğurt koyup üzerine sarımsak biraz sıvıyağ döküp çırpma teliyle karıştırıyoruz. Tabağa dizdiğimiz suşilerin üzerine bu yoğurt sosundan dökebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:110138 • adı:Pazı Yaprağında Patatesli Sushi • gönderen:Kantocu • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:50