



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ SUSHİ

<https://tafed.org.tr>

1 su bardağı haşlanmış börülce
5 adet siyah kayısı
4 adet nori yaprağı
Sushi Pilavı:
2 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı su

Pirinçler su ile karıştırılıp tencerede pişirilir.

Hazırlanan sushi sostan ¼ su bardağı alınıp sushi pilavı ile karıştırılıp soğutulur.

Nori yaprağı 2'ye bölünür pilav üzerine serilir, börülce ve siyah kayısı pilavın üzerine dizildikten sonra sushi hasırı ile sarılır ve porsiyonlanır.

