



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETSİZ SUŞİ (JAPONYA)

3-4 adet haşlanmış pazı yaprağı
1 kase haşlanmış pirinç
1 adet domates
kaşar peyniri
krem peyniri
karabiber

Suşi tahtasının üzerine pazı yaprağını serin, üzerine bol miktarda haşlanmış pirinç koyun, pirincin üzerine domates, kaşar peyniri, krem peyniri koyduktan sonra, bir parça daha pazı yaprağı yerleştirin, tuz ve karabiber serpin. Semindeki suşi tahtası yardımıyla rulo yapın. 2 parmak kalınlığında dilimleyin, dikey olarak düz servis tabağına dizin. Arzu edilirse yanına patates püresi ilave edebilirsiniz.

Not: Malzemelerden de anlaşıldığı gibi, bu suşi de çiğ balık mevcut değildir. Türk damak zevkine uyarlanarak hazırlanmıştır.
