



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON FÜMELİ SUSHİ

200 gr somon fümeli
8-10 adet kurutulmuş domates (zeytinyağında yumuşatın)
1 salatalık
1 havuç
½ su bardağı kavrulmuş susam
Pilav için;
1 su bardağı suşi pirinci
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı pirinç sirkesi
Tuz
Üzeri için;
Soya sosu

Suşi pirincini yıkayın ve tuz ilavesiyle 10 dakika ılık suda bekletin. Suyunu süzdükten sonra üzerine sıcak su ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin. Sos tavasında şeker, sirke, tuzu karıştırın ve ısıtın. Sosu kaynamadan ocaktan alın. Tezgahınıza suşiyi kolayca sarabilmek için streç film serin. Önce pilavı, ardından somon fümeleri yayın. Somon fümeli üzerine küçük küçük doğradığınız kurutulmuş domatesi serpin ve bir kenarına ince şeritler halinde doğradığınız salatalık ve havuçtan birer parça koyarak çok sıkı olmayacak şekilde sarın. En az 30 dakika buzdolabında dinlendirdikten sonra dilimleyin. Çörek otu ve susama bulayarak servis yapın.

