



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KAVUNLU YUFKALI SUŞI

- 1 adet taze yufka
- 1 kutu ton balığı
- 15 damla soya sosu
- 1 dilim kavun
- 10 damla tatlı biber sosu
- 1 avuç kaju fıstığı
- Bal
- 2 yemek kaşığı yağ

Yufkayı geniş bir tezgaha açın ve kenarlarını keserek büyük bir kare haline getirin ve kareyi ortasından iki parçaya ayırın.

En düz kestiğiniz kenarlardan itibaren, 2 cm'lik boşluk bırakarak ton balığını sarma tütün gibi, 1 cm. çapında yerleştirin.

Sonra küçük küçük parçaladığınız fıstıkları boydan boya dizin.

Ardından serçe parmağı uzunluğunda ve ince kesilmiş kavunları aynı şekilde yerleştirin ve yufkanızı en az 6 tur sıkıca sarın.

Kalan yufkayı kesin ve kestikten sonra hafif yağlayarak sarın, böylece kocaman bir sigara gibi olacak.

Sonra çok keskin ve tırtıksız bir bıçakla 4-5 cm kalınlığında bir parça kesin ve bu parçayı model olarak kullanarak diğer parçaları da aynı ölçülerde kesin.

Suşilerinizi düz bir tabağa sıralayın.

Servis yapmadan hemen önce, biraz soya ve tatlı biber sosunu suşilerin içine sızacak şekilde koyun tabağa.

İnce dilimlenmiş kavunları da kenarına koyun. Tüm suşi tabaklarına balla şekiller ve süslemeler yapabilirsiniz.