



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMBAP

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

225 gr Sushi Pirinç
400 ml Su
Kim (㉓) Deniz yosunu
Havuç
Salatalık
Omlet için 2 yumurta ve tuz
1 kutu konserve ton balığı
1 diş sarmısak
1 çorba kaşığı soya sos
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı Pirinç sirkesi
Yarım çorba kaşığı şeker
1 kahve kaşığı tuz

Pirinçleri soğuk suda 3-4 defa yıkayıp süzdürün. Pirinç ve su'yu tencere'ye koyup pirinçleri pişirin. Piştikten sonra 10 dakika dinlendirin.

Bir kap içerisinde sirke tuz ve şeker'i, tuz ve şeker eriyene kadar karıştırın. Dinlenmiş pirincin üzerine döküp karıştırın.

Salatalıkları uzunlamasına kestikten sonra çekirdekli kısımlarından ayırın.

Havuçları uzunlamasına kestikten sonra haşlayın.

Omlet için 2 yumurtayı biraz tuzla çırpın, tavada bir tatlı k. kadar sıvı yağ ısıtıp yumurtanın yarısını tavaya boşaltın.

Resim'de görüldüğü gibi pişirip bir ucundan başlayıp diğer uca doğru katlayın. Yumurtayı tavadan çıkarmadan yumurtanın diğer yarısını tavaya döküp pişince ters istikâmete doğru katlayın. Omlet soğuyunca uzunlamasına kesin.

Konserve ton balığını süzdürdükten sonra bir tavaya alın, üzerine 1 diş sarmısağı ezip 2 dk pişirin.

Soya sos ve sıvı yağ ekleyip biraz kavurduktan sonra ocaktan alın.

Bütün malzemeler hazırlandıktan sonra rulo yapma işlemine geçebiliriz. Bir tane deniz yosunu alın ve temiz bir bezin üzerine koyun(bambunuz yoksa bir bez üzerinde'de rulo yapabilirsiniz).

Resim'de görüldüğü gibi princimizi deniz yosunumuzun üzerine yayalım. Pirincin tam ortasına ton balığını onun üzerine'de havuç, salatalık ve yumurtayı koyup rulo yapalım.

Kimbaplar rulo olduktan sonra kesmeden önce üzerlerini biraz yağlarsanız (sıvı yağ ile) kesmeniz daha kolay olur.



© lezzetler.com tarif no:123135 • ad:Kimbap • gönderen:necip • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:31