



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMBAP

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 4 adet nori (deniz yosunu) yaprağı
- 2 su bardağı pişmiş sushi pirinci
- 2 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 adet havuç (jülyen doğranmış)
- 1 adet salatalık (jülyen doğranmış)
- 2 adet yumurta (omlet yapıp şeritler halinde kesilmiş)
- 4 dilim turp turşusu (danmuji)
- 100 gram ızgara tavuk göğsü (ince şeritler halinde)
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam
- Yarım çay kaşığı tuz

Sushi pirincini pişirin ve üzerine pirinç sirkesini, tuzu ve susam yağını ekleyerek iyice karıştırın. Pirincin biraz soğuması için kenara alın.

Havuçları ve salatalığı jülyen doğrayın. Yumurtaları omlet şeklinde pişirip ince şeritler halinde kesin. Tavuk göğsünü ince şeritler halinde doğrayın ve ızgarada pişirin.

Nori yaprağını parlak tarafı alta gelecek şekilde bambu sushi matının üzerine yerleştirin. Üzerine ince bir tabaka halinde pişmiş pirinci yayın, nori yaprağının üst kısmında 2-3 cm boşluk bırakın. Pirincin ortasına havuç, salatalık, tavuk, turp turşusu ve yumurtayı yerleştirin.

Bambu mat yardımıyla nori yaprağını sıkıca sarın. Rulonun ucunu suyla hafifçe nemlendirerek yapışmasını sağlayın. Ruloyu keskin bir bıçakla 1-2 cm genişliğinde dilimleyin.

Kimbap dilimlerini susam ile süsleyerek soya sosuyla birlikte servis yapın.

