



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYVE SUSHİ

- 1 adet portakal kabuğu
- 1 adet limon kabuğu
- 120 gram pirinç
- 3 su bardağı süt
- 150 gram şeker
- 3 adet yumurta sarısı
- 2 adet kivi
- 2 adet kayısı
- 1 adet şeftali
- 1 yemek kaşığı kayısı reçeli
- 2 dilim ananas
- 1 yemek kaşığı eritilmiş margarin

Pirinç kaynar suda 3 dakika haşlayın ve süzün. Margarin, süt ve şekeri, rendelenmiş limon ve portakal kabuklarıyla kaynatın. Pirinç ekleyip 40 dakika pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp karıştırarak yumurta sarılarını ekleyin. Buzdolabında soğutun.

Çorba kaşığıyla haşlanmış pirinçten alıp, üç adet yumurta şekli yapın. Her birini çok ince doğranmış meyvelerle kaplayın. Üzerine biraz kayısı reçeli sürün. Sushi ruloları yapmak için de streç film kullanın. Filmin üzerine pirinç karışımını yayın. Pirincin üzerine meyve dilimleri yerleştirin. Dikkatlice yuvarlayın. Ananas dilimleriyle kaplayıp keskin bir bıçakla dilimleyin. Meyvelerle süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

