MEYVE SUŞİ (JAPONYA)

1'er adet rendelenmiş portakal ve limon kabuğu
2/3 su bardağı pirinç
3 su bardağı süt
3/4 su bardağı tozşeker
3 adet yumurta sarısı
2 adet kivi
2 adet kayısı
1 adet şeftali
Kayısı reçeli
2 dilim ananas

Pirinci kaynar suda 3 dakika haşlayın ve süzün. Süt ve tozşekeri, rendelenmiş limon ve portakal kabuklarıyla kaynatın. Pirinci 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. Suşi 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.

© lezzetler.com tarif no:72194 • adı:Meyve Suşi (Japonya) • gönderen:mesut bahtiyar • indirme tarihi:07.05.2024 - 10:55