



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU SOMONLU VE AVOKADOLU SUŞİ

300 gram suşi pilavı
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
1 çorba kaşığı şeker
1 büyük avokado
Yarım limonun suyu
4 yaprak nori yosun
4 büyük dilim somon füme
1 demet Frenk soğanı
Tatlı soya sosu

Pirinci 600 mililitre su ile küçük bir tavaya koyun. Pirinç suyunu çekene kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Sirke ve şekeri karıştırın ve serpin. Avokadonun kabuğunu soyun ve bir kaptan üzerine limon suyunu sıkıp parçaları bu şekilde muhafaza edin.

Pirinci yosunların üzerine bölün ve üst ve alt kısmında 1 santimetrelilik bir sınır bırakarak eşit olarak yayın.

Somonu pirincin üzerine koyun ve ardından peynirleri de avokadoları tam merkeze koyun.

Yosunun alt kenarını dolgunun üzerine katlayın ve daha sonra sıkıca sarın. Ruloyu kapatmak için üst sınırı biraz su ile nemlendirin. 4 ruloya da aynısını tekrarlayın. Bu aşamada ruloları servis yapıncaya kadar soğutabilirsiniz. Bir bıçakla her ruloyu 8 parçaya ayırın ve tatlı soya sosuyla birlikte servis edin.

