TÜRK SUŞİ

Geniş bir tezgaha açıp serdiğiniz 1 adet yufkanın 3 kenarının yuvarlaklarını kabaca alın, sonra da ortadan ikiye kesin. İkiye böldüğünüz yufkanın bir parçasının alttaki yuvarlak tarafını içe doğru 5 cm kıvırın.
Yufkanın kıvırdığınız köşesine kenardan itibaren, 2cm?lik boşluk bırakarak önce uzunlamasına ince ince doğradığınız 1 adet salatalığın yarısını, ardından elinizle parçaladığınız 50 gr tulum peynirini ve ince ince doğradığınız 5 kuru kayısının yarısını yerleştirin.
Elinizle kabaca kırdığınız cevizin de yarısını serpiştirdikten sonra üzerine biraz bal gezdirip, elinizle sıkıca bastırarak en az 6 tur sarın. Bir parça su ile ucunu yapıştırarak sarma işlemini bitirin.
Çok keskin bir bıçak yardımıyla 4-5 cm kalınlığında parçalar kesin. Servis ederken biraz daha bal dökmeyi ve yanına soya sos ikram etmeyi unutmayın.

© lezzetler.com tarif no:122887 • adı:Türk Suşi • gönderen:nane limon • indirme tarihi:13.05.2024 - 06:06