



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİETNAM USULÜ DÜRÜM

Malzeme:

2 adet yufka

1 adet havuç

1 adet salatalık

125 gram mantar

2 adet taze soğan

15 gram Taze nane

15 gram kişniş yaprağı

Sosu için :

2 çorba kaşığı balık sosu

3 çorba kaşığı limon suyu

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 adet kırmızı biber

Havucu kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Salatalığı uzunlamasına ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarıp ince uzun dilimleyin. Taze soğanı ince şeritler halinde doğrayın. Mantarları, nane ve kişnişleri doğrayın. Derin bir kasede tüm sebzeleri karıştırın. Yufkaları ortadan ikiye bölün. Yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtın. Yufkaları tavada çevirin. İç malzemeyi yufkalara eşit olarak bölüştürün ve yufkaları sarın. Sos için kırmızı malzemelerin hepsini karıştırın. Dürümleri sosla servis yapın.

---