KİRAZ'IN MUTFAĞI

Vietnam Usulü Yaz Ruloları

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 5 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 12 pirinç kağıdı
- 150 g pirinç eriştesi
- 250 g haşlanmış karides
- 1 havuç
- 1 salatalık
- 1 su bardağı marul
- 1/2 demet nane
- 1/2 demet kişniş
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Kabuklular, soya, susam.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Soya-limon sosuyla soğuk servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. İç malzemeyi hazırlayın:

- Erişteyi yumuşatıp sebzeleri ince çubuklar halinde kesin.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

2. Pirinç kağıdını ıslatın:

- Her yaprağı ılık suya kısa süre batırıp nemli yüzeye alın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

3. Ruloları sarın:

- Karides, erişte, sebze ve otları ortaya yerleştirip kenarları içe kıvırarak sıkıca sarın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Sosu hazırlayın:

- Soya sosu, limon ve susamı karıştırıp ruloların yanında sunun.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol gösterici dir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Pirinç kağıdını suda fazla bekletmeyin; tezgahta beklerken yumuşamaya devam eder.

Kiraz'ın Mutfağı