



KIRAZ'IN
MUTFACI



Vietnam Usulü Yaz Ruloları



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 12 pirinç kağıdı
- 150 g pirinç eriřtesi
- 250 g hařlanmıř karides
- 1 havuç
- 1 salatalık
- 1 su bardağı marul
- 1/2 demet nane
- 1/2 demet kiřniř
- 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 soęuk servis edin.

Yapılışı:

1. İ malzemeyi hazırlayın:

- Eriřteyi yumuřatıp 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 kıvrarak sıkıca sarın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşırın. 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 göstericidir; 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