

## **Melike Uysal-İzmir**

### **Tavuk Suşi**

#### **Malzemeler**

##### **Suşi için:**

1 Paket Nugget

1 Baę Pazı

1 Su Bardaęı Pirinç

3 Tatlı Kaşığı Sıvı Yaę

2/5 Su Bardaęı Su

Tuz

Kırmızı Toz Biber

##### **Sosu için:**

1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber, Pul Biber

3 Çorba Kaşığı Zeytinyaę

1/2 Limon Suyu

Nar Ekşisi

##### **Dięer Sos:**

Hazır Soya Sosu

**1-**Pirinç lapası yapmak için; pirinç yıkanır ve süzölür daha sonra yağda bir süre kavrulur, sıcak su ve tuz eklenerek demlenmeye bırakılır.

**2-**Pazı yapraklarının sapları kesilerek yıkadıktan sonra kaynar suda 1 dakika bekletilip süzölür.

**3-**Nuggetların üzerindeki galeta ununu bıçakla ayırdıktan sonra kırmızı toz bibere bulanır.

**4-**Soęuyan pazı yaprağının üzerine soğuyan pirinç lapasını yayarak üzerine nuggetlar konulur. Yatay şekilde yapraklar dolma sarar gibi kenarlardan kapatılır ve sıkıca sarılır. Daha sonra dikkatli bir şekilde dilimlenir.

**4-**Sos İçin bir kasede tüm malzemeler karıştırılır.