

Sweet Potato Tempura Roll

Toplam 95 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~390 kcal

Sweet potato tempura roll, ç1 tatlı patates şeritlerini sushi pirinci, nori ve hafif soya sosuyla saran vejetaryen bir uramakidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon k1 sataneli sushi pirinci
- 2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 adet Nori yaprağı
- 2 adet Tatlı patates
- 0.8 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Soğuk soda
- 3 su bardağı Yağ

Servis için

- 1 yemek kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Turşu zencefil

Yapılı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla 20 dakika bekletip pişirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince kesme hareketiyle yedirin.
4. Tatlı patatesleri uzun ince şeritlere kesin.
5. Un ve soğuk sodayı karıştırıp tempura hamuru hazırlayın.
6. Tatlı patatesleri tempuraya batırıp 180°C yağda 4 dakika kızartın.
7. Nori üstüne pirinç yayın ters çevirip tatlı patatesleri yerleştirin ve sıcaklayın.
8. Ruloyu 8 parçaya kesin, susam, soya sosu ve turşu zencefile servis edin.

Tempura hamurunu buz gibi suyla hazırlamak kaplamayı ince ve çıtır tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve turşu zencefille sıcak bitmeden servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam

Soya