

Sebzeli Spring Roll

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 13/10

Pirinç kağıdını 10 dakika sıcak suya bekletip, ince şerit doğrayın. Marul ve nane yapraklarını kurutun. İç malzemeleri hazırlayın ve hafif atıştırın.

Malzemeler

- 8 adet Pirinç kağıdı
- 1 adet Havuç
- 1 adet Salatalık
- 8 yaprak Marul
- 12 yaprak Nane
- 3 yemek kaşığı Yer fıstığı ezmesi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

- Havuç ve salatalığı ince şerit doğrayın. Marul ve nane yapraklarını kurutun.
- Pirinç kağıtlarını 10 dakika sıcak suya bekletip yumuşatın.
- Her kağıda sebze ve nane yerleştirip kenarları çilek olarak sıkıştırın.
- Yer fıstığı ezmesi ve soya sosunu içi için sosla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç kağıdını 10 dakika sıcak suya bekletip yumuşatın. Fazla bekletilirse yırtılabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yer fıstığı sosla servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Soya