

## דפי אורז בציפוי פריך ממולאים כל טוב



### רכיבים

- דפי אורז
- כוס אורז עגול
- אבוקדו
- גבעול בצל ירוק
- גבעולים עירית
- פרוסות פסטרמה
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 שקית קמח לבן
- 1/2 2/1 חבילה פירורי לחם פנקו פירורית
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל

### הכנה

1. טובלים את דף האורז במים פושרים, רק לכמה שניות.
2. מוציאים מהמים ומניחים על משטח ישר ויבש. מניחים כף אורז שערבבנו בו קצת מרוטב הבסיס לתוכו, ומשטחים בידיים רטובות מעט.
3. מעל מניחים אבוקדו, בצל ירוק ועירית ומוסיפים פסטרמה (ניתן להמיר ב-1 קופסת טונה בשמן מסוננת או 5 נקניקיות מבושלות במים, פרוסות לאורך).
4. מניחים עוד קצת אורז ומשטחים.
5. מגלגלים את דף האורז, קודם את הצדדים כלפי פנים, ואז מלמעלה ולמטה כמו מעטפה.
6. טובלים בתערובת הטמפורה.
7. מגלגלים בפירורי הפנקו.
8. מטגנים בשמן עמוק עד להזהבה.
9. חותכים את הגליל לחצי באלכסון.
10. מגישים עם סויה וטובלים את הגליל בסויה, או שופכים מעט לתוך הגליל.

55 דקות

6 servings 6