

# Tamago Sushi

toplam süre **20 dak.** 5 dak. hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**401 kJ / 96 kcal**

Yağ: **5,7 gr** Protein: **5,4 gr**  
Karbonhidrat: **5,7 gr**

## MALZEMELER

5 porsiyon

**3** yumurta  
**15 gr** şeker  
**1 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak  
Fermente Soya Sosu  
**30 gr** su  
**Veya pirinç için Kikkoman sosu**  
**3** yumurta  
**1 tatlı kaşığı** Kikkoman Pirinç İçin Soya  
Sosu  
**5 gr** şeker  
**20 gr** su  
Tavada kızartmak için  
biraz sıvı yağ  
**25 gr** pişmiş suşi pirinci\*  
**Servis için:**  
Roka  
Kikkoman Doğal Olarak  
Fermente Soya Sosu

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Yumurtaları şeker, Kikkoman soya sosu ve su ile çırpın.

### Adım 2

Hafifçe yağlanmış bir tavaya 1/3 oranında dökün ve bir tarafı pembeleşinceye kadar hafifçe kızartın.

### Adım 3

Sağ ve sol tarafları ortaya doğru katlayın, ardından üst tarafı yarıya kadar çevirin ve ardından rulo şekli oluşturmak için tekrar çevirin

### Adım 4

Ruloyu tepsinin kenarına doğru itin ve yumurtanın ikinci kısmını tepsiye dökün.

### Adım 5

Daha önce olduğu gibi bir tarafı pembeleşinceye kadar kızartın, ardından ruloyu omletin üstüne yerleştirin ve fazladan bir katman eklemek için rulonun etrafına doğru katlayın.

### Adım 6

Aynı işlemi üçüncü yumurta ile tekrarlayın.

### Adım 7

Pişen ruloyu mutfak kağıdına yerleştirin ve suşi

matı yardımıyla şekillendirin; soğumaya bırakın ve matın içinden çıkarın.

### **Adım 8**

Rulonun uçlarını ince ince dilimleyin ve kalan ruloyu 5 parçaya bölün.

### **Adım 9**

Her parçanın tepesinde küçük bir cep (1/2 cm derinliğinde) kesin ve her cebi 5 g suşi pirinci ile doldurun.

### **Adım 10**

Tamagoyu roka yapraklarıyla bir tabağa koyun ve Kikkoman soya sosuyla servis edin.