

אורז כרובית לסושי



רכיבים:

- 1 ראש כרובית בינוני
- 2 כפות שמן זית
- 2 כפות חלב קוקוס מלא
- 2 כפות מיץ לימון
- 2 כפות קמח/עמילן טפיוקה

הוראות:

1. חותכים את הפרחים מהכרובית. קוצצים את הפרחים במעבד מזון עד שהוא דומה לגרגרי אורז קטנים. (לא לנסות לדחוס את כל הכרובית במעבד המזון במכה אחת. לגמור כמות ראשונה, לרוקן את הכרובית הקצוצה לקערה ולהמשיך לקצץ עוד כרובית. בדרך כלל לוקח לי 3 או 4 מחזורים כאלה לסיום ראש הכרובית.)
2. מחממים את שמן הזית במחבת גדול על אש בינונית. מכניסים למחבת את כל אורז הכרובית ולהקפיץ עד שהכל רך ומעט שקוף – אבל לא דייסתי! לערבב בעדינות - לוקח בערך 5-7 דקות.
3. יש להוריד מהאש ולהוסיף מיד את חלב הקוקוס, מיץ הלימון וקמח הטפיוקה. מערבבים היטב.
4. אורז הכרובית מוכן כעת לשימוש במתכון הסושי האהוב עליכם. בתאבון!