

רכיבים:

½ ק"ג מלפפונים
½ חבילה אטריות אורז

לרוטב:

2 כפות טחינה גולמית
2 כפות רוטב סויה
½ כפית דבש /סוכר
¼ כוס מים
2 כפות שומשום קלוי
שדרוגים:
אגוזי קשיו
פיסטוק מגורר מעל וקצת רוטב צ'ילי מתוק
נתחי חזה עוף חתוכים דק

אופן ההכנה:

1. משרים את האטריות במים רותחים לחמש דקות.

2. בינתיים שוטפים את המלפפונים, חוצים אותם באמצע ומרוקנים את הגרעינים (בעזרת כפית). חותכים את חצאי המלפפונים - כך שיוצאו לנו חצאי עיגולים ריקים.

3. מנקזים את האטריות ומניחים בצד להתקרר.

4. מכינים את הרוטב: מערבבים היטב את כל חומרי הרוטב, מלבד השומשום הקלוי ויוצקים על האטריות. מערבבים את האטריות עם הרוטב ועם המלפפונים, זורים מלמעלה שומשום קלוי ומגישים.