

רכיבים:

חבילת איטריות אורז רחבות (200 ג')
1 גזר
1 מלפפון
2-3 גבעולים של בצל ירוק

לרוטב:

5 כפות טחינה, או חמאת בוטנים מדוללת במעט מים
6 כפות רוטב סויה
3 כפות דבש
5 כפות שמן
1 כף שמן שומשום
1 תערובת שבעת התבלינים (ניתן להשיג בחנויות)

לקישוט:

$\frac{1}{4}$ כוס כוסברה קצוצה
2 כפות שומשום קלוי (או בוטנים קלויים קצוצים)

אופן ההכנה:

1. משרים את איטריות האורז במים רותחים למשך חצי שעה (אפשר להשתמש באיטריות רגילות, ולבשל לפי הוראות היצרן). מניחים בקערת הגשה.
2. חותכים לגפרורים את הגזר והמלפפון. פורסים באלכסון את הבצל הירוק. מוסיפים את הירקות לאיטריות

ומערבבים בעדינות.
3. מערבבים את חומרי הרוטב, יוצקים על הסלט ומערבבים היטב. זורים מעל את הכוסברה והשומשום.