SUSHİ

https://yemek.name

Pirinç için:
900 gram sushi pirinci
1 litre su
200 ml pirinç sirkesi
4 yemek kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
İçi için:
10 yaprak nori
1 kase pirinç sirkesi
1 yemek kaşığı wasabi
1 adet salatalık
100 gram ton balığı
1 çay kaşığı susam

Su temiz akana kadar pirinç yıkanıp nişastasında arındırılır.
Pirinçler kuruyana kadar yaklaşık yarım saat süzdürün.
Suyu ilave edip ağzı kapalı şekilde orta ateşte 5 dakika pişirin.
Sonra yüksek ateşte kaynatın.
Kaynamaya başladığında altını en kısığa alıp 15 dakika daha pişirin.
Ocağı kapatıp demlenmeye bırakın.
Şeker, sirke ve tuzu bir tavada karıştırıp ısıtın.
Ilınan pirincin üzerine sirkeli karışımı döküp karıştırın.
Pirinçler soğuyana kadar bekleyin.
Bambu matların üzerine noriyi parlak yüzü sarıldığında dışta kalacak şekilde yerleştirin.
Elinizi pirinç sirkesi ile ıslatın.
Sushi pirincinden bir miktar alıp norinin üzerinde 1 cm boşluk kalacak şekilde yayın.
Ortasına parmağınızla wasabi sürün.
Pirinçlerin yarısına susam serpin.
Susamlı kısıma ince dilimlenmiş salatalık koyun.
Diğer tarafa da dilimlenmiş çiğ ton balığı yerleştirin.
Bambu matı bırakılan boşluğa kadar kıvırıp sıkıştırın.
Bambuyu açıp ruloyu iterek son şeklini verin.
Sushi?yi keskin bir bıçakla dilimleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:128703 • adı:Sushi • gönderen:gül can • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:19