AVOKADOLU FINDIKLI SUSHİ (JAPONYA)

3 çay bardağı Amerikan pirinci
1 adet avokado
1 çay bardağı kavrulmuş kıyılmış fındık
1 çorba kaşığı pirinç sirkesi
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
5 adet yosun yaprağı
4 çorba kaşığı soysa sosu
100 gram füme soman
Uzun havuç dilimleri

Öncelikle pirinçleri bol suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Diğer tarafta bir kap içinde sirke, şeker ve tuzu 1 dakika kaynatıp soğutun. Ve sıcak pirinçlerin içine döküp 30 dakika kadar soğumaya bırakın. Pirinçler iyice soğuyunca. Fileto balıkları ve füme somonu buharda 10 dakika pirin. Kıvrılabilen bir bambu amerikan servisisiniz varsa onu kullanarak sushilere şekil verebilirsiniz. Yosun yaprağı büyük marketlerde bulunabiliyor. Bir paketin içinde 50 adet kadar var. Bir adet alıp hiç ıslatmadan bambu servisin üzerine yerleştirin. elinizle pirinçten alıp üzerine ince bir tabaka kaplayın. Ve ilce dilimlenmiş havuç, soman yerleştirip dikkatlice sarın. Dilimleyip servis tabağına dizin. Üzerine kıyılmış fındıkları da serip tabaklara aktarın. Başka usulde ise önce pirinçleri açıp içine yosun yaprağı ve balık yerleştirip sarın. Dilimleyip üzerini süsleyip servis tabağına dizin.

Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 31.03.2021

© lezzetler.com tarif no:84173 • adı:Avokadolu Fındıklı Sushi (Japonya) • gönderen:ağır osman • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:45