



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU FINDIKLI SUSHİ (JAPONYA)

3 ay bardağı Amerikan pirinci
1 adet avokado
1 ay bardağı kavrulmuş kıyılmış fındık
1 orba kaşığı pirinç sirkesi
1 orba kaşığı şeker
1 ay kaşığı tuz
5 adet yosun yaprağı
4 orba kaşığı soysa sosu
100 gram fme soman
Uzun havuç dilimleri

Öncelikle pirinçleri bol suda yumuşayınca 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 fme 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. zerine 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