BALIK RULOSU (JAPONYA)

4 taze soğan (ayıklanmış)
350 g dilbalığı filetosu (yıkanıp, kurulandıktan sonra, yaklaşık 2,5 cm boyunda parçalara kesilmiş)
1 diş sarımsak (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı taze zencefil (ince kıyılmış; isteğe bağlı)
1 yumurtanın akı
6 damla acıbiber sosu
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)
6 çorba kaşığı balık ya da tavuk suyu
3 nori yaprağı
1 iri havuç (kazınıp, önce yaklaşık 5 cm boyunda parçalara kesilmiş; sonra her parça uzunlamasına 2'ye, bu parçalar da yaklaşık 5 mm kalınlığında şeritlere kesilmiş)
125 g kuzukulağı (ya da ıspanak; yıkanıp, kurulanmış)
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
1/4 tatlı kaşığı susamyağı
1 çorba kaşığı yerfıstığı yağı

Taze soğanların yeşil bölümlerinden bir çorba kaşığını dolduracak kadar ince uzun kesip, bir kenara bırakın; beyaz bölümlerini kabaca doğrayıp, blendır kabına koyarak balık parçaları, sarımsaklar, zencefil (isteğe bağlı), yumurta akı, acıbiber sosu, beyazbiber, balık (ya da tavuk) suyunu ekleyin ve püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (zaman zaman blendırı durdurup, çeperlerde biriken parçalan kazıyıp içine atın).
Bir nori yaprağını, parlak bölümü alta gelecek biçimde mutfak tezgâhına serin. Balıklı püreden 6 çorba kaşığı kadarını nori yaprağının kısa kenarlarından birinin üstüne koyup, bir kaşığın tersiyle bastırarak, 2,5 cm genişliğinde bir şerit biçimi verin. Bu şeridin tam ortasına havuç parçalarını uç uca yerleştirip, elinizle üstten hafifçe bastırın. Balık püresini koyduğunuz uçtan başlayarak, nori yaprağını harcı kapatacak biçimde sarıp, sarıldıktan sonra taşan bölümü (yaprağın yaklaşık yarısı) kesin. Bu kestiğiniz parçaya da aynı biçimde balık püresinden ve havuç parçalarından döşeyip, rulo biçiminde sarın. Kalan yapraklarla da aynı işlemleri tekrarlayarak, toplam 6 rulo hazırlayın.
Bir tencereye 5 cm yükseklikte su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak suyu kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, ruloları bir spatulayla suyun içine yerleştirerek, 4 - 5 dakika haşlayın (pişip pişmediğini anlamak için, delikli spatulayla bir ruloyu sudan çıkarıp, her'iki ucundan birer ince dilim kesin; içteki balık püresi saydamlığını yitirmişse, rulolar pişmiştir). Tencereyi ateşten alıp, ruloları delikli spatulayla geniş bir tabağa çıkararak, oda sıcaklığına inmeleri için bir kenara bırakın. Sonra her ruloyu 1 cm kalınlığında dilimleyip, 6 düz tabağın ortalarına birer sıra dilim yerleştirin ve kenarlarına kuzukulağı (ya da ıspanak) yapraklarını döşeyin.
Sirke, susamyağı ve yerfıstığı yağını küçük bir kâsede karıştırıp, her tabaktaki dilimlerin üstüne bu sostan gezdirdikten sonra, ayırdığınız yeşil soğan parçalarını da serpiştirip, servis yapın.

Not: Japon mutfağının ilgi çekici yemeklerinden biri olan bu rulolar, özgün lezzetten önemli ölçüde fedakârlık etmek koşuluyla, ülkemizde bulunmayan nori yerine pazı, vb. geniş yapraklı bir sebzeye sarılarak hazırlanabilir. Ayrıca, susamyağı ve yerfıstığı yağı yerine, aynı miktarlarda ayçiçek yağı kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:30079 • adı:Balık Rulosu (Japonya) • gönderen:doktorcum • indirme tarihi:28.04.2024 - 06:42