



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBİ MAKİ

- 2 adet yaprak yosun
- 1 ay bardađı pirinç sirkesi
- 100 gr japon pirinci
- 1 yemek kaşığı sana yağ
- 2 adet salatalık
- 60 gr somon dilimleri
- 1 tatlı kaşığı toz Őeker

Japon pirincini bol suyla yıkayıp süzün. Özel tenceresine alıp hafif diri kalacak Őekilde piŐirin. Pirinçleri harmanlayıp soğutun. Pirinç sirkesi ve Őekeri ekleyip tekrar harmanlayın. Pirinçten iki parmak kalınlığında ve bir parmak uzunluğunda köfte Őeklinde parçalar hazırlayın. Pirinç köftelerinin üzerine aynı boyutlarda, salatalık, somon dilimi koyunuz. Servis tabağına dizdiğiniz Sushileri zencefil turşusu, soya sosuyla birlikte servis yapın.

