



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANİ MAKİ (JAPONYA)

2 adet yosun yaprağı
1 çay bardağı pirinç sirkesi
1 su bardağı japon pirinci
1 adet salatalık
60 gr ton balığı konservesi
1 yemek kaşığı sana yağ
1 tatlı kaşığı toz şeker

Japon pirincini bol suyla yıkayıp süzün. Özel tenceresine alıp hafif diri kalacak şekilde pişirin. Pirinçleri harmanlayıp soğutun. Pirinç sirkesi ve şekeri ekleyip tekrar harmanlayın. Pirinçten iki parmak kalınlığında ve bir parmak uzunluğunda köfte şeklinde parçalar hazırlayın. Pirinç köftelerinin üzerine aynı boyutlarda, salatalık, yağı süzülmüş tonbalığı sırayla dizilir. Servis tabağına dizdiğiniz Sushileri zencefil turşusu, soya sosuyla birlikte servis yapın.