



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKİ

<https://www.acunn.com>

Yosun
Sushi pirinci
Ton balığı
Sushi pirinci için:
Pirinç sirkesi
Toz şeker
Tuz
Sushi pirinci
Sunum
Wasabi
Zencefil turşusu
Soya sosu

Büyük kaseyi buzlu su ve limon dilimleri ile doldurun.

Suşi altlığını, çataları çapraz olacak şekilde kesme tahtasının üzerine yerleştirin. 1 adet yosunu matın uzun kenarı size en yakın olacak şekilde matın üzerine parlak tarafı alta gelecek şekilde yerleştirin. Ellerinizi limonlu suyla hafifçe nemlendirin, ardından yaklaşık 3/4 fincan pirinci yosunun üzerine eşit bir tabaka halinde yayın ve karşınızdaki uzun uçta 1/2 inçlik kenarlık bırakın.

1/2 çay kaşığı wasabi macunu, size en yakın taraftan yaklaşık 1 inç uzakta, pirinç boyunca ince yatay bir çizgide fırçalayın. Ton balığı şeritlerinin yaklaşık 1/8'ini yatay bir çizgide wasabi çizgisinin üzerine yerleştirin, ton balığını bir yandan diğer yana sıgacak şekilde gerektiği gibi kesin.

Size en yakın kenardan başlayarak, matı başparmaklarınızla kaldırın, dolguyu parmaklarınızla yerinde tutun ve matı pirincin üst ve alt kenarları buluşacak şekilde dolgunun üzerine katlayın. Rulo boyunca nazikçe ama sıkıca sıkın ve sıkıca sıkın için matın üst kenarını kendinizden uzağa doğru çekin. Matı açın ve kütüğü 1/4 tur ileri doğru yuvarlayın, ardından matı tekrar katlayın ve yosun kenarını kapatmak için hafifçe ama sıkıca sıkın. Kalan ruloları oluşturmak için tekrarlayın.

1 ruloyu, dikiş tarafı aşağı gelecek şekilde kesme tahtasına aktarın. Keskin bıçağı limonlu suya batırın, fazlalığı silkeleyin. Rulo şeklinde dilimleyin, ardından her bir yarıyı 3 parçaya bölün. Kalan ruloları da aynı şekilde dilimleyin. Kalan wasabi ezmesi, zencefil, daikon, havuç ve soya sosuyla hemen servis yapın.



