



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKİ SUSHİ (JAPONYA)

300 gr. sushi pirinci
80 ml. pirinç sirkesi
10 gr. şeker
2 çay kaşığı tuz
300 gr. salatalık
100 gr. beyaz balık eti
6 adet yosun yaprağı
Soya sosu
Zencefil turşusu

Pirinci süzgeçte iyice yıkayıp bir kaseye alın. Üstünü örtecek kadar su ilave edip 1 saat yumuşaması için bekletin.

Süzdüğünüz pirinci 400 ml. su ile kaynatın. Tencerenin kapağını kapatıp 1 dakika daha kaynatın. Kapağını açıp tüm suyunu çekinceye kadar, karıştırarak kaynatmaya devam edin. Ocaktan alın ve pirinci 10 dakika demlendirin.

Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp hemen sıcak pirince ilave edin, karıştırıp soğumaya bırakın.

Salatalığı ikiye kesin, çekirdeklerini temizleyin ve boylamasına 1/2 cm. eninde şerit doğrayın. Balık etini boylamasına ikiye bölün. Yosun yapraklarını yağsız bir tavada hafifçe tutsüleyin. Streç folyo ile kaplanmış bambunun üstüne yosun yapraklarını yerleştirin. Islak ellerinizle, pirincin 1/6'sını yaprağın alt tarafına bastırarak yayın.

Yosun yaprağının en alt kenarını 1 cm. boş bırakın. Pirincin üstüne 1 çubuk salatalık, 1 çubuk balık eti yerleştirin. Yaprağın boş olan kısmını suyla ıslatın. Bambu yardımıyla yuvarlayın ve folyo ile sarılı olarak buzdolabında bekletin. Aynı işlemi diğer 5 rulo için de uygulayın.

Maki sushi'yi 2 cm. kalınlığında parçalara kesin. Soya sosu ve zencefil turşusu ile birlikte servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 31.03.2021