



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## MOCHİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı yapışkan pirinç unu (mochiko)

1 su bardağı su

1/4 su bardağı şeker

Mısır nişastası (tezgahı serpmek için)

İsteğe bağlı dolgu malzemeleri (örneğin, anko - tatlı kırmızı fasulye ezmesi, meyve dilimleri, dondurma)

Büyük bir karıştırma kabında yapışkan pirinç unu ve şekerini karıştırın. Üzerine suyu ekleyerek pürüzsüz bir karışım elde edene kadar iyice karıştırın.

Buharda Pişirme: Mochi karışımını mikrodalga fırına dayanıklı bir kaba dökün. Kabı mikrodalga fırında 2 dakika pişirin, ardından karışımı çıkarıp iyice karıştırın. Bu işlemi karışım yapışkan ve yarı saydam hale gelene kadar, 1 dakika aralıklarla tekrarlayın (toplamda yaklaşık 5-7 dakika).

Nişasta Kullanımı: Tezgahınızı bol miktarda mısır nişastası ile kaplayın. Mochi karışımını tezgaha dökün ve ellerinizi de nişastaya bulayarak mochi hamurunu yoğurmaya başlayın. Bu işlem, mochi'nin yapışmasını önleyecektir.

Mochi hamurunu küçük parçalara ayırın ve her bir parçayı avuç içinde yuvarlayarak düzleştirin. Eğer dolgu malzemesi kullanacaksanız, her bir mochi parçasının ortasına dolgu malzemesini koyun ve hamuru dikkatlice kapatarak top şekline getirin.

Mochi toplarını bir servis tabağına dizin ve isteğe bağlı olarak üzerine biraz daha mısır nişastası serpin. Mochi, taze ve çiğnenebilir haldeyken servis edilmeye hazırdır.

Not: Mochi, Japon mutfağının en sevilen ve ikonik tatlılarından biridir. Yapışkan pirinçten yapılan bu tatlı, çeşitli dolgu malzemeleriyle zenginleştirilir ve yıl boyunca farklı kutlamalarda, özellikle Japon Yeni Yılı'nda tüketilir. Mochi'nin yapışkan dokusunu koruması için kısa süre içinde tüketilmesi önerilir. Farklı dolgu malzemeleriyle denemeler yaparak mochi tarifinizi kişiselleştirebilirsiniz.

