



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NİGİRİ

Somon ya da dil balığı

Pirinç

Sushi pirinci için:

Pirinç sirkesi

Toz şeker

Tuz

Sushi pirinci

İçi için:

Wasabi

Sunum için:

Wasabi

Zencefil turşusu

Soya sos

Nigiri için tüm suşilerde kullanılan özel suşi pirinçlerinden almalısınız. Bu pirinçlerde şeker oranı düşüktür ve genellikle gluten de yoktur. Sirke ile tatlandırıldığı için hafif ekşimsi bir tadı vardır.

Sushi pirincini normal pilav yapar gibi iyice yıkayın ve yarım saat kadar suda bekletin.

Yine pilav yapar gibi pirinci tencereye alın ve üzerini 2-3 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin ve suyunu çekene kadar kaynatın.

Sushi pilavınızın biraz lapa olmasında hiçbir sorun yoktur, bizim geleneksel pilavımız gibi tane tane olmasını sağlamanıza gerek yok.

Pirinç suyunu çektikten sonra ocağın altını kapatın. Kapakla tencere arasına havlu peçete koyun ve pilavı 10-15 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Pirinçler soğuduktan sonra eğer tadının daha yoğun olmasını istiyorsanız 50 ml pirinç sirkesi ile birer çay kaşığı tuz ve şekerle hazırladığınız karışımı 1 bardak pirinç lapası için kullanabilirsiniz.

Küçük mercimek köftesi büyüklüğünde pirinci avucunuza alın ve oval bir şekil verin. Pirinç şekillendirilebilir kıvamda olacağından kolayca istediğiniz biçime gelecektir.

Ufak oval toplarınızın üstünü damak tadınıza göre ince kesilmiş somon, dil balığı veya sarı biber gibi farklı seçeneklerle örtebilirsiniz.

Not: Gerçek Japon restoranlarında üst malzeme ile pirincin birbirine yapışması için çok az wasabi kullanılmaktadır ama ülkemizde gerçek wasabi sosunu bulmak oldukça zordur. Dilerseniz biraz hardal kullanmayı tercih edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:161735 • adi:Nigiri • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.04.2025 - 18:35