



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİGİRİ

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

Sushi Pirinci (Japonya'da özgü kısa taneli pirinç)  
Sirke, şeker ve tuz (pirinci tatlandırmak için)  
Taze Balık (Somon, ton balığı, karides, ahtapot vb.)  
Wasabi (isteğe bağlı, arzuya göre)  
Yüksek kaliteli soya sosu (sushi için)  
Sushi Matı (isteğe bağlı, yardımcı olabilir)

Pirinç birkaç kez soğuk suyla yıkayarak nişastasından arındırın.  
Pirinç bir tencereye alıp üzerine su ekleyin ve pişirin. Orta ısılarda pişerken, pirinç suyunu çekmelidir. Piştikten sonra, pirinci 10-15 dakika kadar dinlendirin.  
Sirke, şeker ve tuzu bir tencerede karıştırıp ısıtın. Şeker ve tuz tamamen eridiğinde, karışımı pirince ekleyin ve karıştırın. Pirinç oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.  
Taze ve kaliteli balıklar seçmeye özen gösterin. Somon, ton balığı, ahtapot gibi popüler balıklar kullanılabilir.  
Balığı yatay ve ince dilimler halinde, yaklaşık 1 cm kalınlığında kesin. Dilimlerin uzunluğu, pirincin üzerine tam oturacak şekilde olmalı.  
Bir avuç sushi pirincini alın ve ellerinizle sıkıca, ama fazla bastırmadan yuvarlak bir top şekline getirin.  
Düzleştirme: Pirinç topunu hafifçe oval bir şekilde düzleştirin. Birkaç santimetre uzunluğunda ve biraz daha geniş bir forma sahip olmalı.  
Hazırladığınız balık dilimini, pirincin üzerine dikkatlice yerleştirin. Balığın pirince tamamen oturduğundan emin olun.  
Eğer wasabi seviyorsanız, balık ile pirinç arasına küçük bir miktar wasabi ekleyebilirsiniz.  
Nigiri'yi hemen soya sosu ve bir miktar wasabi ile servis edebilirsiniz.

Not: Sushi hazırlarken ellerinizi hafifçe nemli tutmanız, pirincin yapışmasını engeller. Ayrıca pirinci çok fazla sıkıkmaya özen gösterin, aksi takdirde sertleşebilir.

