



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NİGİRİ SUSHİ

Suşi pilavı (Ya da osmancık pirinci)  
Taze balık (Somon, levrek, dil balığı)  
Wasabi  
Soya sosu  
Zencefil turşusu

Nigiri yapımında kullanacağınız balıkları mutfak tezgahına alın.  
Bıçağı çapraz bir şekilde tutarak balıkları kesin.  
Sushi pirincini normal pilav yapar gibi iyice yıkayın ve yarım saat kadar suda bekletin.  
Pirinci tencereye alın ve üzerini 2-3 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin ve suyunu çekene kadar kaynatın.  
Pilavın lapa olması daha iyi olacaktır.  
Bir kaseye su koyun ve ellerinizi hafifçe ıslatın.  
Suşi pilavından bir miktar alın ve elinizle sıkarak şekil verin.  
Dilimlediğiniz balıktan bir parça elinize alın.  
Pilavı balığın üzerine yerleştirin.  
Balığı kenarlardan hafifçe bastırarak şekil verin.  
Nigiriyi, wasabi, soya sosu ve zencefil turşusu ile servis edin.

---