



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ONİGİRİ

Eyüp Sevinç

2 su bardağı pirinç  
4 su bardağı su  
150 gr ton balığı konservesi  
2 yemek kaşığı susam  
1 yemek kaşığı çörekotu  
2 adet nori yaprağı  
2 çay kaşığı mayonez  
1 çay kaşığı wasabi  
Servis için:  
Soya sosu  
Susam yağı  
Tatlı biber sosu  
Zencefil turşusu

Pirinç iyice yıkayın. Suda haşlayın. Diğer yanda geniş bir kap içerisinde, onigirilere şekil verirken kullanmak için tuz ve su karışımı hazırlayın.

Pirinç toplarının içlerini doldurmak için, ton balığının yağını iyice süzdükten sonra 2 çay kaşığı wasabi ve 1 çay kaşığı mayonez ile karıştırın. Pirinçler suyunu çektikten sonra bir cam kaba alın, 1/4'ünü başka bir kaba ayırın. Elinizi yakmayacak sıcaklığa geldiğinde şekil vermeye başlayın. Fazla soğumamasına özen gösterin. Ellerinizi tuzlu suya batırdıktan sonra avuç içinize 2 yemek kaşığı kadar haşlanmış pirinç koyun, önce pirinçlerin birbirine yapışması için elinizde yuvarlayın. Daha sonra parmağınız ile ortasına bir delik açın ve bu deliği hazırladığınız ton balığı karışımıyla doldurun. Deliği kapatıp elinizle üçgen şekli vermeye çalışın. 1,5 cm kalınlığında kestiğiniz nori yaprağını şerit şeklinde alttan üste doğru veya onigiriyi çevreleyecek şekilde sarın. Nori yapraklarından birisinin yarısını ufalayın. Susam ve çörek otu ile karıştırın. Susam, yosun ve çörekotu karışımını ayırdığınız pirince ekleyin ve karıştırın. Yaklaşık 160 gr haşlanmış pirinç için 10 gr karışım kullanın. İyice karıştırdıktan sonra yine ellerinizi tuzlu suya batırıp üçgen pirinç toplarınızı oluşturmaya başlayın. Zencefil turşusu, susam yağı ile karıştırılmış soya sosu ve tatlı biber sosu eşliğinde onigirileri servis edin.

