



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ONİGİRİ

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

2 su bardağı sushi pirinci (Japon pirinci) veya glutensiz piring

2,5 su bardağı su

2 yemek kaşığı piring sirkesi veya elma sirkesi

2 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Nori (deniz yosunu) yaprağı (isteğe bağlı)

Doldurma için tercih ettiğiniz malzemeler (örneğin: ton balığı, tavuk, somon, tavuk, deniz ürünleri, sebzeler)

Pirinci iyice yıkayın. Bunun için bir süzgeç kullanarak su altında pirinci ovun, suyun beyaz ve berrak olana kadar yıkayın. Yıkadıktan sonra pirinci süzgeçte 30 dakika kadar süzün.

Süzülen pirinci bir tencereye alın ve üzerine 2,5 su bardağı su ekleyin. Yüksek ateşte kaynatın.

Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatın. Piring suyunu çekene kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Pişen pirinci ocaktan alın.

Piring sirkesini, şekerini ve tuzu küçük bir kasede karıştırın. Pişmiş piringe bu karışımı ekleyin ve spatula ile hafifçe karıştırın. Piring buharını salarken, sirke karışımı piringe iyice yayılacak ve yapışkan bir kıvam alacaktır.

Onigiri yapmak için, elinizi hafifçe ıslatın ve bir avuç piring alın. Avucunuzda piring ovalayarak yuvarlayın ve ortasına doldurma malzemelerinden birini yerleştirin. Piringi bastırarak sıkıştırın ve yuvarlayın veya üçgen şekli vermek için avuç içinde sıkın.

Onigiri'nin üzerine bir parça nori yaprağı sarmak isterseniz, nori yaprağını biraz ıslatarak onigiri'nin etrafına sarın.

Tüm piring ve doldurma malzemelerini kullanana kadar işlemi tekrarlayın.

Onigiri'yi oda sıcaklığında servis yapın veya yanında biraz soy sosu ve wasabi ile servis yapın.

