



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SASHİMİ NEDİR?

Okunuşu 'saşimi' şeklinde olan Japon yemeği sashimi, tıpkı sushi çeşitleri gibi soya sosu ile hazırlanır ve Japonya'da sık sık tüketilen bir turp çeşidi olan wasabi sosuyla sunulur. Bazı aşçılar sashimiye suşi türü olarak kabul etmez. Çünkü suşide pirinç bulunur. Sashimide pirinç olmadığı için sadece 'çiğ balık dilimleri' olarak tanıtırlar.

Yani sashimi için bir çeşit pirinçsiz sushi denebilir. Balıklar incecik dilimlenir ve tabağa bu şekilde konur. Sashiminin yapımında birçok balık tercih edilebilir. Ton balığı, karagöz balığı, somon balığı, dil balığı vs. Ancak en lezzetli Sashimi Orkinos balığından elde edilir. Balıkların oldukça ince dilimlenmesi en önemli püf noktadır. Ardından ince dilimli balıklar soya sosuna batırılır ve wasabi ile servis edilir.