



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SASHİMİ

500 gram balık (somon, lagos, levrek veya ton)

1 adet kırmızı turp

1 adet orta boy havuç

Wasabi veya acı hardal

Soya sosu

Öncelikle çiğ balığı derisinden ayırın.

Balığı ortadan ikiye bölerek kılçıklarını temizleyin.

Ardından temizlediğiniz balıkları üst üste koyarak derin dondurucuda bekletin.

Balıklar tamamen donduğunda çıkartın ve yarım santim kalınlıkta olacak şekilde incecik kesin.

Balık dilimleri, çözündüğünde servis tabağına yatay bir şekilde dizin.

Turp ve havucu uzun ince şekilde doğrayın.

Servis tabağının yanına turp ve havuçları ilave edin.

Saşimilerin üzerinde soya sosu gezdirin.

Saşimiye, wasabi ile birlikte servis edin.

