



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU VE AVOKADOLU SUŞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 su bardağı kırık pirinç
- 4 su bardağı su
- Yarım çorba kaşığı tuz
- Yarım kahve fincanı pirinç sirkesi
- 3-4 dilim somon fileto
- Çeyrek avokado
- 3 tane deniz yosunu (nori)
- 1 çorba kaşığı wasabi
- 1 çay bardağı soya sosu

Öncelikle suşinin iç harcı olan pilavı hazırlayın. Bunun için pirinçleri nişastası gidine kadar soğuk su ile yıkayın. 4 su bardağı suyu derin bir tencereye alın, kaynayıncaya kadar üzerine tuz, sirke ve yıkanmış pirinçler atın. Pilavı pirinçler haşlanana yani yumuşayınca kadar pişirin. Dibini tutmaması için karıştırmayı ihmal etmeyin. Hazır hale gelen pirinçleri bir kenara alıp soğutun. Haşlanmış pirinçler soğuduğunda suşi yapımına başlayabilirsiniz.

Deniz yosunlarından birini alın ve şeklini verebilmek için bir bambu servisin üzerine yayın.

Not: Suşi yapacağınız çiğ balığı seçerken taze olmasına mutlaka dikkat edin. Bunun yanı sıra çiğ balığı doğradığınız tahtanın da temiz olması çok önemli. Aksi halde oluşan bakteriler nedeniyle rahatsızlanabilirsiniz. Suşiyi derseniz avokado, salatalık gibi sebze ya da meyvelerle yaparak daha pratik hale getirebilirsiniz. Suşiyeye istenilen şekli vermek için boyası ve baskısı olmayan, bambudan yapılmış bir servis edinmeniz gerekli. Aksi halde o sıkı ve dikdörtgen ruloyu elde edemezsiniz.

