



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSHİ ÇEŞİTLERİ

Bir Japon lezzeti olan Sushi, aslında üzerlerindeki farklı malzemelerle sirke aromalı pirinç başka bir şey değildir. Sushi terimi, tatlı pirinç sirkesi ile tatlandırılmış pirinç tabağını ifade eder. Temel madde pirinç olmasına rağmen, bu yemek farklı garnitürler, dolgular, baharatlar ve soslar ile yapılan farklı çeşitlerde gelir.

"Oshizushi", "oshibako" adı verilen bir tahta kalıp içine malzemelerin basılarak yapıldığı diğer bir suşi şeklidir. Kalıbın alt kısmı garnitürler ile kaplıdır, suşinin üzeri ise pirinç ile kaplanır. Kapağı sıkıca sıkıştırılır, malzemeler dikdörtgen bir blok halini alır. Daha sonra bu dikdörtgen blok dilimlenir ve servis edilir.

"Nigiri" pirinç topları üzerine, wasabi ile birlikte balık dilimleri koyarak yapılan bir başka suşi türüdür. Wasabi, keskin turp gibi bir tadı olan wasabi bitkisinin kalın yeşil köküdür. Nigirizushi'nin bazı tiplerinde, deniz yosunu ince şeritler halinde pirinç ve garnitürleri bağlamak için kullanılır.

"Maki" çok çeşitli alt tipleri olan bir suşi çeşididir. Bu tür çoğunlukla silindirik şeklindedir ve deniz yosununa sarılmıştır. Makizushi'nin bazı alt türleri şunlardır;
Futomaki (çoğunlukla vejetaryen)
Hosomaki (sebze veya balık olabilen bir dolgu ile)
Kappamaki (salatalık dolgulu)
Tekkamaki (çiğ orkinos dolgulu)

Başka bir tip suşi ise "narezushi" olarak bilinen doldurulmuş tiptir. Bu tür bir kese kızarmış tofuya düz suşi pirinci doldurularak yapılır.

"Chirashizushi / barazushi" bir kaptaki servis edilen, suşinin başka bir şeklidir. Diğer maddeler ile karışık suşi pirincinin bir kase ile servis edilmesi nedeniyle diğerlerinden farklıdır.

"California Roll" Türklerin en sevdiği sushi çeşidi listesine girebilen california roll, modern sushi türlerinden biridir. Yengeç, avokado, salatalık ve balık yumurtası ile hazırlanır. Son derece ferahlatıcı ve hafif bir tadı olması sebebiyle, Asya lezzetlerine alışık olmayan damak tatlarının gönlünü çalabilmektedir.

"Spider Roll" Modern sushi türlerinden bir diğeri: spider roll. Kızartılmış yengeç, salatalık, balık yumurtası, marul ve avokado ile hazırlanır. Daha yoğun lezzetteki tadının arkasındaki sır ise baharatlı mayonez kullanılmasıdır.

"British Columbia Roll" Çiğ balık yiyemeyenlere suşi yedirten tür: British columbia roll. Bu türdeki sushide somon balığı kızartılmış ya da ızgara edilmiş olarak kullanılır. Diğer ana malzemeleri ise salatalık ve tatlı soslardır. İsteğe göre malzemeler arasına balık yumurtası da ilave edilebilir.

"Dynamite Roll" Malzeme açısından bol, Batı'ya uygun tasarlanmış sushi çeşitlerinden bir diğeri ise dynamite roll adını almaktadır. Avokado ve salatalığa ek olarak; hamachi (bir çeşit balık), havuç, fasulye filizi, balık yumurtası, acı biber ve baharatlı mayonez kullanılır. Hamachi yerine karides de tercih edilebilmektedir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 31.03.2021

© lezzetler.com tarif no:154736 • adı:Sushi Çeşitleri • gönderen:yeni doğan • indirme tarihi:19.09.2024 - 07:55