



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSHİ ÇEŞİTLERİ

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

1. Nigiri Suşi

Nigiri suşi, el yapımı bir pirinç topu üzerine çeşitli deniz ürünleri veya diğer malzemelerin konulmasıyla hazırlanan geleneksel bir suşi çeşididir. Ton balığı, somon, karides, kalamar gibi deniz ürünleri yanı sıra, özellikle Japon mutfağında sıkça tercih edilen tamago (tatlı omlet) gibi içeriklerle de yapılabilir.

2. Maki Suşi

Maki suşi, nori (deniz yosunu) ile sarılmış pirinç ve iç malzeme kombinasyonundan oluşan silindirik şeklindeki suşi rulolarıdır. Öne çıkan maki suşi çeşitleri arasında tekil veya karışık içerikli rolleri bulunur. Örnek olarak, California Roll (avokado, salatalık ve sazan gibi malzemelerle yapılan), Tekka Maki (ton balığı) ve Kappa Maki (salatalık) gibi popüler seçenekler vardır.

3. Temaki Suşi

Temaki suşi, elde tutulan ve koni şeklinde sarılan nori yaprağı içinde pirinç ve iç malzeme bulunan bir suşi çeşididir. Genellikle birlikte servis edilen soslarla birlikte sunulur ve doğrudan ellerle yenir. Temaki suşi, evde hazırlaması kolay ve eğlenceli bir seçenektir.

4. Sashimi

Sashimi, taze balık veya deniz ürünlerinin ince dilimlere halinde servis edildiği ve genellikle soya sosu ve wasabi ile birlikte sunulan bir Japon yemeğidir. Sashimi, sushiye alternatif olarak veya sushi tabağının bir parçası olarak sunulabilir.

5. Gunkan Maki

Gunkan maki, nori yaprağı ile sarılmış pirinçin üzerine bir kap şeklinde sarmalanmış iç malzemesi (örneğin, deniz tarağı, karides salatası, tobiko) konulmasıyla hazırlanan bir suşi çeşididir. İç malzemeyle doldurulan nori ve pirinç halkası genellikle sarılmış suşi rulusunun üzerine yerleştirilir.

6. Surimi

Surimi, Japoncada "kıyılmış balık" anlamına gelir. Genelde mezgit balığı tercih edilir ve belirli maddeler karıştırılarak sahte yengeç etine dönüştürülür.

7. Wasabi

Sushilerin içine yada yanında gelir. Bir kök bitkiden yapılan acı ve yeşil macundur



© lezzetler.com tarif no:178017 • adı:Sushi Çeşitleri • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 06:34