



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSHİ ÇEŞİTLERİ

Maki

En bilinen sushi türlerinden biri olan maki, bambudan yapılan hasırlarda sarılır. Çeşitli balık ve sebzelerin pirince sarılması ile yapılır. Futomaki, makizushi, hosomaki, temaki gibi çeşitleri vardır. Tuna, somondan oluşan çeşitleri vardır.?

Sashimi

Pirinç yer almaz. Sadece çiğ balık yer alır. Yani pirinçsiz sushi de diyebiliriz. İnce dilimler halinde servis edilir. En çok tercih edilen balık türü somondur. Sashimi sushi, taze, ham, soğutulmuş, dilimlenmiş ve çok özenle hazırlanır. Kokusuz, leziz ve hafiftir. Bu sushi türünün güzelliği sırrı, balık kokusunun ve tadının az olmasıdır.

Nigiri

Sarma yani roll gibi olmayan, pirincin üzerine çiğ balığın yerleştirildiği sushi türü. Karides, dil balığı ya da somon kullanılabilir. Aynı zamanda, balık yumurtası da, Nigiri Sushi olarak Gunkan stili adı altında sunuluyor. Nigiri sushi, genelde soya sosuna banılarak yenilmekte ve daima çift olarak servis edilmektedir.

Temaki

Bir nevi dürüm suşidir. Kûlah haline getirilmiş deniz yosununun içinde pirinç ve çeşitli sebzeler yer alır. "Te" Japonca'da el demektir.

Futomaki

Genellikle deniz yosunu nori ile kaplanan, 5-6 santimetre çapında, geniş bir silindir şeklinde sarılan sushi çeşidi. 2-3 ya da daha fazla sebze ile yapılır.

California Roll

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.

Uramaki

Temel çeşit olarak sayabileceğimiz makinin, bir nevi tersten sarılmış hali diyebiliriz. Deniz yosunu sushiyi çevreleyen son katman değil, en içteki katmandır. Sushiyi kaplayan malzeme ise pirinç, balık yumurtası veya susam olabilir. Deniz yosunu tadını sevmeyenler için denenmesi gereken alternatiflerdendir. İki ya da üç malzemeden yapılır. Silindir biçimindedir. Makizushi'den farkı, malzemelerin noriye sarılmış olması ve pirincin, noriyi çevrelemesidir. Ayrıca pirinç susam ya da balık yumurtasıyla kaplanabilir.

Dynamite Roll

Sarı kuyruk (hamachi) veya karides ile fasulye filizi, havuç, avokado, salatalık, acı biber, baharatlı mayonez ve balık yumurtasıyla hazırlanır.

Philadelphia Roll

Kızartılmış ya da ızgara edilmiş somon derisi, krem peynir, salatalık ile hazırlanır. Salatalık yerine avokado ya da soğan kullanılabilir.

Spider Roll

Kızartılmış yumuşak kabuklu yengeç, salatalık, avokado, daikon filizleri veya marul ve balık yumurtası ile hazırlanır. Baharatlı mayonez de eklenebilir.

