



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSHİ

EDİP USTA DOSLAR LOKANTASI

100 gr Japon pirinci
1 ay bardağı pirinç sirkese
1 tatlı kaşığı tozşeker
İnce somon dilimleri
İnce dilimlenmiş levrek ve tonbalığı
İnce dilimlenmiş salatalık ve avokado

pirincini bol suyla yıkayıp süzün. Özel tenceresine alıp hafif diri kalacak şekilde pişirin. Pirinçleri harmanlayıp soğutun. Pirinç sirkese ve şekeri ekleyip tekrar harmanlayın. Pirinçten iki parmak kalınlığında ve bir parmak uzunluğunda köfte şeklinde parçalar hazırlayın. Pirinç köftelerinin üzerine aynı boyutlarda kesilmiş levrek, tonbalığı ve somon yerleştirin. Servis tabağına dizdiğiniz sushileri zencefil turşusu, dilimlenmiş avokado, salatalık ve soya sosuyla birlikte servis yapın.
