



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUŞİ

www.vzug.com

Mayalı pirinç
200 g suşi pirinci
3 dl su
½ çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı pudra şekeri
0,5 dl pirinç sirkesi
4 nori deniz yosunu yaprağı, yarıya kesilmiş
Vasabi ezmesi
200 g ton balığı, suşi kalitesinde
½ salatalık, uzunlamasına olarak, yaklaşık ½ cm kalınlığında kesilmiş

Pirinci bir kevgire koyun ve su berrak olana kadar akan su altında yıkayın, iyice süzün.

Pirinci paslanmaz çelik tepsi üzerine koyun, su ile karıştırılır. Pirinci eşit ölçüde tepsiye yayın (bu suşinin içinde pirinç tabakasının homojen olması için önemlidir). Paslanmaz çelik tepsiyi ısıtılmamış fırına sürün. Buharlayın. Tuz ve pudra şekerini pirinç sirkesinde çözdürün. Sirke karışımını haşlanmış pirincin üzerine eşit miktarda dağıtın.

Bir nori yaprağını parlak tarafı yukarıya bakacak şekilde pirincin üzerine koyun. Burada, nori yaprağı ile paslanmaz çelik tepsi bir kenarda üst üste gelmelidir. Suşi spatulası ile nori yaprağı boyunca kesin. Nori yaprağı ve pirinç plakasını su ile ıslatılmış suşi spatulasını kullanarak tepside alın ve bir suşi tahtasının üzerine (nori yaprağı altta kalacak şekilde) koyun.

Ton balığı ve salatalığı nori yaprağı boyunca yerleştirin. Ton balığına az miktarda vasabi ezmesi sürün. Tümünü ellerinizin arasında rulo yapın. Ruloyu keskin ve ıslak bir bıçakla eşit kalınlıkta sekiz dilime kesin.

Not: Ton balığı ile salatalık yerine somon balığı ile, avokado veya havuç da kullanılabilir. Farklı suşi çeşitleri oluşturulabilir, örneğin nori yaprağının dışına da pirinç konularak susamla dekoratif olarak süslenen Kaliforniya ruloları gibi.

