



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSHİ

<https://yemek.name>

Pirinç için:

900 gram sushi pirinci

1 litre su

200 ml pirinç sirkesi

4 yemek kaşığı şeker

2 çay kaşığı tuz

İçi için:

10 yaprak nori

1 kase pirinç sirkesi

1 yemek kaşığı wasabi

1 adet salatalık

100 gram ton balığı

1 çay kaşığı susam

Su temiz akana kadar pirinç yıkanıp nişastasında arındırılır.

Pirinçler kuruyana kadar yaklaşık yarım saat süzdürün.

Suyu ilave edip ağzı kapalı şekilde orta ateşte 5 dakika pişirin.

Sonra yüksek ateşte kaynatın.

Kaynamaya başladığında altını en kısığa alıp 15 dakika daha pişirin.

Ocağı kapatıp demlenmeye bırakın.

Şeker, sirke ve tuzu bir tavada karıştırıp ısıtın.

İlınan pirincin üzerine sirkeli karışımı döküp karıştırın.

Pirinçler soğuyana kadar bekleyin.

Bambu matların üzerine noriyi parlak yüzü sarıldığında dışta kalacak şekilde yerleştirin.

Elinizi pirinç sirkesi ile ıslatın.

Sushi pirincinden bir miktar alıp norinin üzerinde 1 cm boşluk kalacak şekilde yayın.

Ortasına parmağınızla wasabi sürün.

Pirinçlerin yarısına susam serpin.

Susamlı kısma ince dilimlenmiş salatalık koyun.

Diğer tarafa da dilimlenmiş çiğ ton balığı yerleştirin.

Bambu matı bırakılan boşluğa kadar kıvrıp sıkıştırın.

Bambuyu açıp ruloyu iterek son şeklini verin.

Sushiyi keskin bir bıçakla dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:128703 • adı:Sushi • gönderen:gül can • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:40