



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUŞİ

<https://yemek.name>

- 1 su bardağı kırık pirinç
- 4 su bardağı su
- ½ yemek kaşığı tuz
- ¼ su bardağı pirinç sirkesi
- 15 cm uzunluğunda 1 parça surimi (kıyılmış ve işlenmiş balık)
- 500 gr. somon fileto
- 2 orta boy salatalık (kabukları soyulmuş ve etli dış tarafları çok ince ve uzun uzun dilimlenmiş)
- ¼ olgun avokado (kabukları soyulmuş ve ince uzun dilimlenmiş)
- 3 adet nori (suşiyi saracağımız deniz yosunu)
- 1 yemek kaşığı toz vasabi (japon yabanturbu)
- 1/3 su bardağı soya sosu
- 1 adet ufak boyasız bambu amerikan servis (suşiyi düzgün sarabilmek için kullanacağız)

Pirinçleri derin bir kaptaki soğuk suyla iyice yıkayıp, süzün. Kaynatmış olduğunuz suya tuzu, sirkeyi ve pirinçleri ekleyin. Pirinçler yumuşayana kadar, yaklaşık 12-15 dakika, ara ara karıştırarak haşlayın. Pirinçleri süzüp, geniş bir tepsi ya da kaba yayarak soğumalarını sağlayın.

Bir noriyi bambu amerikan servis üzerine koyun. Norinin size yakın tarafına yaklaşık 6 cm genişliğinde ve yarım cm kalınlığında suşi pilavını yayın.

Norinin size yakın tarafına, pilavın üzerinde 1 cm boşluk bırakarak malzemenizi yerleştirin. Suşiyi, bambu amerikan servis yardımıyla, yaklaşık 3 cm çapında, tam bir tur, sarın. Norinin kalan kısmını bir makas ya da bıçak yardımıyla kesin. Rulo halindeki suşiyi keskin bir bıçak ile 6 eşit parçaya bölün. Kenarlarının düzgün görünmesi için uçlarını kesebilirsiniz.

Sos için, toz vasabiyi suyla karıştırarak hamur haline getirin.

Not: Suşiyi yanında zencefil turşusu, hamur halindeki vasabi ve minik bir kap içinde soya sosu ile servis edin. Suşi, yanında servis edilen vasabinin soya sosunda eritilmesi ile elde edilen karışıma batırılarak yenir. Maki suşilerin çubuk yardımıyla, nigirilerin ise elle yenmesi tavsiye edilir.

Nigirilerin sadece etli tarafı soya soslu karışıma batırılır, böylece nigirinin altındaki pilavın dağılarak sosun içine düşmesi engellenmiş olur. Bir suşi tipinden başka bir susi tipine geçilirken arada zencefil turşusu yenerek ağız tazelenir ve tatların birbirine karışması engellenir.



© lezzetler.com tarif no:130039 • adı:Suşi • gönderen:behran • indirme tarihi:07.04.2025 - 22:12