



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://yemek.name)

SUŞİ

<https://yemek.name>

- 1 su bardağı kırık pirinç
- 4 su bardağı su
- ½ yemek kaşığı tuz
- ¼ su bardağı pirinç sirkesi
- 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)
- 1 parça surimi
- 6 parça sake (somon)
- Maki için, yarım cm kalınlığında kesilmiş somon fileto şeritleri
- 6 parça kappa (salatalık) maki için, salatalığın dış kısımlarını 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.

Sake (Somon) Abocado (Avokado) Nigiri (Sıkma) Suşi için, Yaklaşık 5 cm uzunluğunda ve 1,5 cm kalınlığında hazırlanmış pilavın üzerine 2 cm kalınlığında dilimlenmiş somon fileto parçasını koyun. Somonların üzerine avokado dilimlerini yerleştirin. Hazırladığınız nigiriyi, dağılmaması için, ince bir şerit nori ile sarın.

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.

