



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSHİ

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı su
3 adet nori yaprağı (Sushi yosunu)
1/4 (çeyrek) adet avokado
1 adet ufak havuç
1 adet badem salatalık
50 ml pirinç sirkesi (mirin)
Salamura somon füme
Yarım yemek kaşığı şeker
Yarım yemek kaşığı tuz
Yanında;
Soya sosu
Wasabi

Pirinç ılık su ile yarım saat ıslatılır.

Daha sonra nişastası gidene kadar iyice yıkanır ve 1 bardak sıcak su ile yarım dk en küçük ocakta tam açık ateşte, sonra suyunu tamamen çekene kadar kısık ateşte pişirilir.

Pirinç pişince bir karıştırılıp üzerine bir peçete kapatılıp 15 dk dinlendirilir.

Sonra cam bir kaba alınıp karıştırılarak iyice soğuması sağlanır.

Küçük bir cezvede 50 ml pirinç sirkesi, tuz ve şeker eriyene kadar ısıtılır, hemen pirinçlere eklenip 1-2 dk sürekli karıştırılarak homojen bir şekilde pirinçle karışması sağlanır ve ara ara karıştırılarak dinlendirilip soğutulur.

Avokado, havuç ve Salatalık kürdan gibi ince ince (Jülyen) doğranır. Bir kaseye su doldurulup hazırda bekletilir. Nori yaprağının parlak kısmı bize bakacak şekilde hasır bir servisin üzerine açılır.

Soğuyan pirinç 3 parçaya ayrılır, her nori yaprağına pirinçin 1/3ü kaşıkla eklenir, parmak uçları su ile ıslatılarak pirinç yaprağın yer yerine eşit bir şekilde yayılır.

Yaprağın bir tarafına avokado, havuç ve salatalıklar eklenir.

Üzerine salamura somon eklenir, yavaş yavaş, hasır servis ile iyice sıkılarak rulo haline getirilir.

Bıçak suya daldırılıp rulonun iki ucundaki sarkan parçalar kesilir, tercihe göre dilimlenerek yanına soya sosu ve wasabi ile servis edilir.



