



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUŞİ

<https://acunn.com>

- 1 su bardağı sushi pirinci
- Nori (deniz yosunu yaprağı)
- 0.5 yemek kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 avokado
- Salatalık (isteğe göre)
- 300 gr somon fileto
- Soya sosu
- 1 yemek kaşığı (vasabi acılı sos)
- 1 adet bambu (Amerikan servis) suşiyi düzgün sarmak için

Pirinçleri bol suda yıkayıp, kaynatmış olduğumuz suya tuzu, sirkeyi ve yıkanmış pirinçleri ilave edip ara ara karıştırarak 13-16 dakika haşlayalım. Pirinçleri süzüp geniş bir kaba yayarak soğumasını sağlayalım. Bir noriyi amerikan servis üzerine, parlak kısmı alta gelecek şekilde koyup norinin bize yakın tarafı 1 cm boşluk bırakarak, pilavı yerleştirip yayıyoruz. Pilavın üzerine diğer malzemeleri koyup suşiyi Amerikan servis yardımı ile sıkı bir şekilde sarıyoruz. Rulo halindeki suşiyi keskin bir bıçak ile 6 eşit parçaya bölüp soya sosu ve acılı sos ile servis yapalım.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 31.03.2021