



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUŞİ

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

1 ince dilim füme somon ya da ton balığı
1 adet nori (yosun yaprağı)
1 kâse sushi pilavı
1 kâse piring sirketi
2 ince dilim salatalık
1 tatlı kaşığı wasabi
1 tutam susam
Servis için:
Soya sosu

Ev yapımı suşi sanıldığı kadar zor değil. Sushi hazırlama da en önemli nokta parazit içermeyen kaliteli su ürünlerinin kullanılmasıdır.

Streç ile kaplanmış bambu hasıra parlak tarafı altta kalacak şekilde noriyi (yosun yaprağını) koyun ve piring sirketiyle hafifçe ıslatın.

Elinizi sirkeli su ile ıslatın ve hazırladığınız sushi pilavından bir parça alın. Pilavı norinin üzerine eşit ve üst taraftan 1 parmak boşluk kalacak şekilde yayın. (parmak uçarınızı piring sirketi ile ıslatırsanız elinize yapışmaz) Yaydığınız pilavın üzerine şerit halinde wasabi sürün. Wasabi sürdüğünüz kısma ince dilimlenmiş çiğ somon ve salatalığı yerleştirin, salatalıkların üzerine susam serpin.

Bambu hasırın size bakan tarafını hafif kaldırarak bıraktığınız 1 parmak boşluğa kadar çok sıkmadan sarın.

Bıraktığınız 1 parmak boşluğa gelince bambunun ucunu hafifçe kaldırarak norinin yapışmasını sağlayın.

Hazırladığınız ruloyu 6 eşit parçaya bölün ve servis tabağına alın. Soya sosu ya da zencefil turşusu ile servis yapın.

Not: Soya sosunu marketlerde kolayca bulabilirsiniz. Minik sos tabaklarına dökerek isteğe bağlı olarak hardalmsı bir acılığa sahip olan WASABI den alınıp bu sosa eklenir ve karıştırılır. Wasabi havuç gibi, turp gibi bir kök bitkisidir. Wasabi sosu da bu kökün rendelenmesiyle elde edilir. Suşiyi sosa batırarak yiyebilirsiniz.

