



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SUSHİ

- 3 çay bardağı Osmancık pirinç
- 1 çorba kaşığı pirinç sirkesi
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 adet yosun yaprağı
- 4 çorba kaşığı soysa sosu
- 100 gram fûme soman
- 3 dilim avokado
- Yarım havuç
- 200 gram balık filetosu

Öncelikle pirinçleri bol suda yumuşayınca kadar haşlayın. Diğer tarafta bir kap içinde sirke, şeker ve tuzu 1 dakika kaynatıp soğutun. Ve sıcak pirinçlerin içine döküp 30 dakika kadar soğumaya bırakın. Pirinçler iyice soğuyunca. Fileto balıkları ve fûme somonu buharda 10 dakika pişirin. Kıvrılabilen bambu Amerikan servisisiniz varsa onu kullanarak sushilere şekil verebilirsiniz. Yosun yaprağı büyük marketlerde bulunabiliyor. Bir paketin içinde 50 adet kadar var. Bir adet alıp hiç ıslatmadan bambu servisin üzerine yerleştirin. elinizle pirinçten alıp üzerine ince bir tabaka kaplayın. İnce dilimlenmiş havuç, soman yerleştirip dikkatlice sarın. Dilimleyip servis tabağına dizin. Başka usulde ise önce pirinçleri açıp içine yosun yaprağı ve balık yerleştirip sarın. Dilimleyin, üzerini süsleyip servis tabağına dizin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 31.03.2021