



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSHİ YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMELER

Tüm sushiler kırık pirincin mayalanmasıyla hazırlanır ve pirinçle birlikte kullanılan malzemelere göre çeşitlenirler.

Makisu: bambudan yapılan sufleri sarma matı.

Kaldros: Suşi pirinci.

Surimi: Balık hamuru (yengeç)

Sushi meshi: Şuşi pilavı, şeker, tuz ve pirinç sirkisiyle yapılır.

Neta: Pilav ile sarma işlemi dışında sushi yapımında kullanılan diğer malzemelerin genel ismidir.

Gari: Tatlı zencefil turşusudur. Sushiler arasında ağız tadını temizlemek için tüketilir.

Wakame: Japon yosunudur. Çeşitli sebzelerin ve mesela susamın da ilavesiyle salatalarda kullanılabilir, bir de miso çorbasında kullanılır.

Tofu: Soya fasulyesinden elde edilen ve tek başına pek tadı olmayan bir protein kaynağıdır.

Nori: Deniz yosunudur, birçok sushi türünde karşımıza çıkar. Başlıca rolü pirinçleri bir arada tutmaktır. Suşinin olmazsa olmazıdır.

Wasabi: Japon hardalıdır kendisi. Alışık olmayı yakar bitirir. Sushi ile birlikte servis edilir, bayır turpundan elde edilir. Etkisi kısa sürer, acılığı keskindir.

Gari: Şekerli sirkede bekletilmiş zencefil kökü. Bir nevi zencefil turşusu. Genellikle suşiden sonra masaya getirilir ve yenir. Farklı suşi servisleri arasında verildiği de olur, zira ağızdaki tadı temizlemeye de yarar. Tatlımsı bir tadı vardır.

