



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEMAKİ

Salatalık  
Avokado  
Kıvırcık marul  
Pirinç  
Havuç  
Yosun  
Sushi pirinci için:  
Pirinç sirkesi  
Toz şeker  
Tuz  
Sushi pirinci (Okomesan)  
Sunum:  
Wasabi  
Zencefil turşusu

Ellerinizi iyice kurulayın. Deniz yosununun gevrek ve lezzetli olmasını, ıslak ve yemesi hoş olmayan olmasını istiyorsunuz.

Deniz yosununu (parlak tarafı alta gelecek şekilde) avucunuzun üzerine yerleştirin. Diğer elinizi suyla ıslatın (ıslatmayın) ve deniz yosununun yarısının üzerine ince bir pirinç tabakası koyun.

Pirinç üzerine biraz susam serpin. Bu isteğe bağlıdır, ancak suşiye biraz daha lezzet katar.

Pirincin ortasına çapraz olarak bir parça sebze koyun. Bu tadı isteğe bağlıdır, ancak avokado, salatalık, yumurta, tofu, takuan (turp turşusu) vb. gibi sebzeleri ve güzellikleri içeren birçok temaki çeşidi vardır.

Elinizi bükerek temaki'yi yuvarlayın, böylece kendi üzerine katlanmaya başlar. Ucu sıkıştırın ve bir koni şeklinde yuvarlayarak bitirin. Kûlahı bir arada tutmak için bir tane pirinç alın ve köşeye sıkıştırın. Bu, nori'yi yerinde tutarak ucu aşağıya yapıştıracaktır.

