



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI ONİGİRİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 su bardağı susi(sushi) pirinç
45 cl Su (su miktarı pirincine göre değişir, sayet su miktarı size çok gibi geliyorsa miktarı azaltabilirsiniz)
Pirinci tatlandırmak için:
2 kahve kaşığı pirinç sirkesi
Yarım kahve kaşığı tuz
bir tutam seker
İç harcı için:
1 kutu konserve ton balığı
1 diş sarımsak
Biraz siviyağ
Tuz
Karabiber
İsteğe bağlı olarak 1 adet doğranmış yeşil soğan

Pirincinizi soğuk suda birkaç defa yıkayın.
Tencere içersine pirinç, su ve bir tutam tuz ekleyip, pirinç suyunu çekene kadar pisirin.
Pisen pirincinizin kapagini kapatıp dinlendirin.
Pirinci tatlandırmak için olan malzemelerin hepsini bir kase içersinde karıştırın. Daha sonra dinlenen pirincinize ekleyip karıştırın(tadına bakıp tuz miktarını artırabilirsiniz).
İç harç için olan ton balığını kutudan çıkarıp süzdürdükten sonra biraz siviyağda ezilmiş sarımsak ile birkaç dakika kavurun. Damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin.
Avucunuza sigacak büyüklükte bir parça streç mutfak filmi koparıp avucunuzun içine yerleştirin. Biraz pilav alıp yassılaştırın, avucunuzun içinde çukurlaştırın.
Ortasına ton balıklı harçtan koyup dikkatlice streç filmi kapatın.Daha sonra dikkatlice onigiri şekli, yani üçgen bir şekil verin.
Pilav ve harcınızı işlemi tekrarlayarak bitirin.
Sayet şekil vermesi zor olursa, ton balığı ve pilavı birlikte karsitirip ceviz büyüklüğünde yuvarlak şekil verebilirsiniz.
Servise hazırdır.



