TON BALIKLI SUŞİ

300 gram çok taze ton balığı
2 su bardağı yuvarlak pirinç
3 adet nori (suşi yosunu)
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı pirinç sirkesi veya elma sirkesi
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Soya sosu
Wasabi

Pirinci bol su ile yıkayın ve süzün. Süzdükten sonra verilen ölçüde suyla kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, 4-5 dakika daha pişirin. Daha sonra ateşten çekip, kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlenmeye bırakın. Suyunu süzün. Daha sonra şekeri, sirkeyi ve tuzu, dinlenen ve suyu süzülen pirincin üzerine dökün ve tahta bir kaşıkla pirinç soğuyuncaya kadar karıştırın. Öte yandan çiğ ton balığından yarım santim inceliğinde ve uzunluğunda dilimler kesin. Üzerlerine wasabi veya soya sosundan ince bir kat sürün. Noriyi bambu Amerikan servis üzerine koyun içine suşi pilavını yayın. Sonra da üstüne ton balığını ekleyin. Dilerseniz nori kullanmadan soğumuş pirinçten 1 yemek kaşığı kadar alıp, elinizle yuvarlayarak köfte gibi toplar yapabilirsiniz. Dilimlediğiniz ton balığının bir dilimini alın ve bu hazırladığınız pirinç topuna sarın. Daha sonra elinizle üzerinden bastırarak uzunlamasına yassılaştırın. Yanında wasabi ve soya sosu ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:141183 • adı:Ton Balıklı Suşi • gönderen:irmik • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:47