



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TON BALIKLI SUSHİ

<https://www.lezzetsirri.com>

300 gr. çok taze ton balığı  
220 gr. yuvarlak pirinç  
1/2 litre su  
2 çorba kaşığı pirinç sirkesi  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
japon soya sosu veya soya sosu wasabi

Pirinci çeşmenin altında bol su ile yıkayın. Yıkama suyu tamamen temiz çıkınca pirinç gerçekten yıkanmış demektir. Pirinci süzdükten sonra verilen ölçüde suyla kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 4-5 dakika suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Pirinç suyunu çekince, tencerenin kapağını kapatıp tekrar hafif ateşte 4-5 dakika daha pişirin. Daha sonra ateşten çekip yine kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlenmeye bırakın. Küçük bir kaptaki şeker, sirkeyi ve tuzu karıştırıp, dinlenmiş pirincin üzerine dökün, tahta bir kaşıkla pirinç soğuyuncaya kadar karıştırın.

Çiğ ton balığından ince 5 cm. uzunluğunda dilimler kesin. Üzerlerine wasabi veya soya sosundan ince bir kat sürün.

Soğumuş pirinçten 1 çorba kaşığı kadar alıp elinizle yuvarlayarak köfte gibi toplar yapın.

Dilimlediğiniz ton balığının bir dilimini alın ve bu hazırladığınız pirinç topuna sarın. Daha sonra elinizle üzerinden bastırarak uzunlamasına yassıtın. Yanında wasabi ve soya sosu ile servis yapın.

Japon soya sosu normal soya sosundan daha az tuzlu ve daha az koyudur. Olmadığı zaman yerine rahatlıkla soya sosu kullanılabilir.

Suyun ölçüsünü pirincinize göre ayarlayabilirsiniz.