



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI KİMBAP

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 su bardağı sushi pirinci
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı pirinç sirkesi
1 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
4 adet sushi yosunu
1 havuç, uzun şeritler halinde doğranmış
1 salatalık, uzun şeritler halinde doğranmış
1 avokado, dilimlenmiş
200 g ton balığı

Pirinci iyice yıkayın ve süzün. Bir tencerede pirinci ve suyu ekleyin ve kaynamaya başlayana kadar yüksek ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve pirinç suyunu çekene kadar yaklaşık 15-20 dakika daha pişirin. Pirinç piştikten sonra ocağın altını kapatın ve 10 dakika dinlendirin.

Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu küçük bir sos tenceresinde karıştırın. Pirinç piştikten sonra bu karışımı pirince ekleyin ve spatula yardımıyla hafifçe karıştırın. Pirinci soğumaya bırakın.

Bir sushi yosununu temiz ve kuru bir zeminde yayın. Üzerine pişirdiğiniz pirincin bir kısmını eşit şekilde yayın, yaklaşık olarak yaprağın 3/4'ü kadar bırakın.

Pirincin ortasına havuç, salatalık, avokado ve ton balığını yerleştirin.

Sushi yosununun alt kenarını, iç malzemeleri saracak şekilde yukarıya doğru kaldırın ve sıkıca rulo şeklinde sarın. Uç kısmına biraz su sürerek kimbap'ı yapıştırın.

Ruloyu keskin bir bıçakla dilimleyin. Diğer sushi yosunları ve pirinç ile aynı işlemi tekrarlayın.

Dilimlenmiş kimbap'ları bir servis tabağına veya kimbap tabağına yerleştirin. İsteğe bağlı olarak üzerine susam ekleyebilir veya kimchi ile servis yapabilirsiniz.

