URAMAKİ

Yosun - nori (yenilebilir deniz yosunu)
Sushu pirinci
Avokado
Salatalık
Tobiko (uçan balık yumurtası)
Krem peynir
Sushi pirinci için:
Pirinç sirkesi
Toz şeker
Tuz
Sushi pirinci (Okomesan)
Sunum için:
Wasabi
Zencefil turşusu
Soya sosu

Olgun durumda olan, yumuşamış avokadoyu ortadan ikiye kesin. Orta kısmında yer alan iri çekirdeği çıkartın. Kabuklarını ince bir şekilde soyduktan sonra uzun ince parçalar halinde dilimleyin.
Bol suda yıkadığınız küçük boy salatalığı, kabuklarını soymadan uzun ince şeritler halinde kesin. Orta, çekirdekli kısımlarını alarak kullanmayın.
Suşiyi rulo yapmak için kullanacağınız bambu matı mutfak tezgahı üzerine açın. Üzerini streç film ile kaplayın. Ardından yarım yaprak noriyi orta kısmına yerleştirin.
Tezu sos denilen; kaynatılmış pirinç sirkesi, toz şeker ve tuz ile harmanladığınız haşlanmış suşi pirincini elinize alın.
Kenar kısımlarında pay bırakacak şekilde yaprak norinin orta kısmına yayın. Sıkıştırılmış yengeç eti surimileri, salatalık parçalarını ve avokado dilimlerini uzunlamasına yerleştirin.
Bambu mat ile sıkıca sararak tüm malzemeyi dışarı çıkarmadan sushiye şekil verin.
Rulo yaptığınız suşinin üzerini uçan balık yumurtasına bulayın. Suşiyi altı eşit parçaya keserek, porsiyonladıktan sonra servis tabağına yerleştirin.
Wasabi, zencefil turşusu ve soya sos eşliğinde bekletmeden servis edin.

© lezzetler.com tarif no:161731 • adı:Uramaki • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:29