

# Aji Nigiri

Toplam 75 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Zor

~286 kcal

Aji nigiri, istavritin parlak ve hafif yağlı tadını sirkeli k1saaneli pirinçle buluşturan klasik bir Edo sushi lokmasıdır.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1saaneli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

### Üzeri için

- 180 gr Sashimi-grade istavrit fileto
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 1 dal Taze soğan

### Servis için

- 0.5 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

## Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzgeçte bekletin.
2. Pirinci ölçülü suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince kesme hareketleriyle yedirin.
4. İstavrit fileto ların kalınlığından kontrol edin ve çok soğuk tutun.
5. Balığı keskin bıçakla çapraz, ince ve uzun dilimlere kesin.
6. Pirinçten oval lokmalar hazırlayıp üstlerine az wasabi sürün.
7. Aji dilimlerini yerleştirip zencefil, taze soğan ve soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ajiyi kesmeden önce kalınlığından kontrolünden geçirmek ince dilimin ağzımızda demiz kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Rendelenmiş zencefil, taze soğan ve az soya sosuyla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya