

# Ebi Kyuri Maki

Toplam 64 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 24 dk

3 kişilik

Orta

~305 kcal

Ebi kyuri maki, haşlanmış karides ve salatalık nori içinde parlak sushi pirinciyle sade bir ruloya dönüştürür.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1 saateli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

### Sarma için

- 3 yaprak Taze ve parlak nori

### İç harç için

- 220 gr Karides
- 1 adet Salatalık

### Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

### Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayın 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirin ve 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pişince nazikçe katın.
4. Karidesleri tuzlu suda 2 dakika haşlayın tuzlu suya alın.
5. Karidesleri uzunlamasına ince şeritler halinde kesin.
6. Noriye pirinç yayın karides ve salatalığı ortasına yerleştirip sarın.
7. Ruloyu 6 parçaya kesin ve wasabili soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karidesleri haşladıktan sonra buzlu suya almak dokularını diri tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve ince salatalık turşusuyla servis edin.

### Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam