

# Inari Sushi

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 14/10

Inari sushi, tatlı tuzlu tofu keselerine sirkeli sushi pirinci doldurarak balık yumuşak ve pratik Japon lokmaları hazırlar.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon köstaneli pirinç
- 2.1 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

### İç harç için

- 12 adet Inari tofu kesesi

### Servis için

- 1 su bardağı Edamame
- 60 gr Zencefil turşusu

## Yapılış

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince nazikçe karıştırın.
4. Inari tofu keselerini fazla şerbetinden hafifçe süzdürün.
5. Pirinci el yakmayacak kadar 11 küçük oval porsiyonlara ayırın.
6. Her tofu kesesini dikkatlice açıp pirinçle doldurun.
7. Ağzını açarak edamame ve zencefil turşusuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç çok bastırılmadan doldurmak inari keselerinin yırtılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Edamame, miso çorbası ve zencefil turşusuyla servis edin.

## Alerjenler

Soya