

# Kani Avokado Temaki

Toplam 70 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~360 kcal

Kani avokado temaki, nori kühahı için sirkeli pirinç, kanikama, avokado ve salatalık koyan elde yenebilir sushi rulosudur.

## 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

- 4 yaprak Nori

### İç harç için

- 200 gr Buğday nişastalı yengeç aromalı kanikama
- 1 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

### Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Zencefil turşusu

## Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince nazikçe yedin.
4. Kanikamayı uzun parçalar halinde ayırın. Avokado ve salatalığı şerit kesin.
5. Nori yapraklarınıkiye bölün ve kuru tutun.
6. Her nori parçasına pirinç yayıp iç harcı çapraz yerleştirip kühah şeklinde sarın.
7. Temakileri bekletmeden soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Temakiyi servis anında saklamak norinin çitkalmaması için önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Külahları hemen, yanında soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

### Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Soya