

# Maguro Nigiri

Toplam 70 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~250 kcal Açılış 14/10

Maguro nigiri, elde şekillenen sirkeli pirincin üzerine sashimi kalitesinde ton balığı dilimi yerleştirilen sade ve teknik Japon sushisidir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 110 ml sirkeli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### İç harç için

- 320 gr Sashimi kalitesinde ton balığı

### Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 60 gr Zencefil turşusu

## Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip kapalı halde 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
4. Ton balığı keskin bıçakla diagonal ve tek hamlede ince dilimleyin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla silatırın. Pirinci küçük oval parçalar halinde şekillendirin.
6. Her pirincin üstüne çok az wasabi sürüp ton balığı dilimi yerleştirin.
7. Maguro nigiriyi soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ton balığı dilim yönüne dikkat ederek tek hamlede kesmek nigirinin ipeksi dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Balığı karaf turşuya sosuna hafifçe değdirip wasabiyle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya