

# Negihama Maki

Toplam 85 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~340 kcal

Negihama maki, sashimi kalitesinde sarı kuyrukbalığı, taze soğan, sirkeli pirinç ve kaliteli noriyle saran temiz aromalı bir sushi rulosudur.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 300 gr K1 saaneli sushi pirinci
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Toz şeker
- 6 gr Tuz

### İç harç için

- 4 adet Kaliteli nori yaprağı
- 240 gr Sashimi kalitesinde sarı kuyrukbalığı
- 4 dal Taze soğan
- 1 tatlı kaşığı Susam

### Servis için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 çay kaşığı Wasabi

## Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci 20 dakika süzdürüp ölçülü suyla pişirin.
3. Pişen pirinci 10 dakika kapalı dinlendirin.
4. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp pirince yedirin.
5. Sarı kuyrukbalığı keskin bıçakla küçük doğrayıp taze soğan ve susamla karıştırın.
6. Nori üstüne pirinç yayıp iç harc izgi halinde koyup sıkıştırın.
7. Ruloyu nemli keskin bıçakla 6 parçaya kesip soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balığı ezmeden bıçakla küçük doğramak rulo içinde ipeksi ama belirgin bir doku verir.

## SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve sade miso çorbasıyla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam