

Onigiri

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 3/10

Japonlar için pratik pirinç üçgeni; ton balığı dolgusu ve nori sarımsı yağün arasında.

Malzemeler

- 2 su bardağı Japon pirinci
- 160 gr Ton balığı
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 4 şerit Nori
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Japon pirincini 15-18 dakika pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
2. Ton balığı ve mayonezi küçük kapta iç harç olana kadar karıştırın.
3. Ellerinizi hafif tuzlayıp pirinçten avuç içine bir miktar yayın.
4. Ortaya ton balığı harç koyup pirinç üçgen onigiri şeklinde kapatın.
5. Her pirinç üçgeninin altına nori şeridi sarımsı yağün hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Ellerinizi tuzlu suyla 1 slatı pirinç yapmadan şekil alın.

SERVIS ÖNERİSİ

Nori yumuşamadan servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta