

# Philadelphia Roll

Toplam 70 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 18/10

Philadelphia roll, sushi pirincini füme somon, krem peynir, salatalık ve noriyle sararak Amerikan sushi barlarındaki memnunsuzluğunu sunar.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı 110 ml taneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı 110 ml Su
- 4 yemek kaşığı 100 ml Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı 20 gr Şeker
- 1 tatlı kaşığı 5 gr Tuz

### İç harç için

- 4 adet Nori yaprağı
- 220 gr Füme somon
- 160 gr Krem peynir
- 1 adet Salatalık

### Servis için

- 1 yemek kaşığı 10 gr Susam
- 4 yemek kaşığı 40 ml Soya sosu

## Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci pişirip 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pişince yedirip 11 dakika dinlendirin.
4. Salatalığı uzun şerit, krem peyniri ince çubuk kesin.
5. Nori üstüne pirinç yayın ve ters çevirin.
6. Füme somon, krem peynir ve salatalığı yerleştirip rulo sarın.
7. Ruloyu keskin bıçakla dilimleyip susam ve soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Krem peyniri ince şerit halinde soğuk kullanmak ruloyu sararken taşmasını önler.

## SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, salatalık turşusu ve wasabiyle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Soya

Susam