

# Saba Battera

Toplam 63 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Zor

~330 kcal

Açıklama 18/10

Saba battera, marine uskumruyu sirkeli sushi pirinciyle presleyen Osaka tarzı dikdörtgen sushi çeşididir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı K1 saneli sushi pirinci
- 1.7 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1.3 çay kaşığı Tuz

### İç harç için

- 300 gr Sashimi kalite uskumru fileto
- 1 yemek kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Pirinç sirkesi
- 2 adet Kaliteli nori yaprağı

### Servis için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Zencefil turşusu

## Yapılışı

- K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
- Pirinci suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp pirince yedirin.
- Sashimi kalite uskumru filetoyu tuzlayıp 20 dakika bekletin, sonra pirinç sirkesinde 20 dakika marine edin.
- Uskumruyu keskin bıçakla ince ve çapraz dilimleyin.
- Kalın bir streç serin, uskumru, nori ve sushi pirincini yerleştirip 15 dakika presleyin.
- Batterayı dikdörtgen dilimlere kesin, soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Uskumruyu ince ve çapraz kesmek preslenmiş sushide temiz dilim yüzeyi oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zencefil turşusu, soya sosu ve sade yeşil çayla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya