

# Saba Zencefil Taze Soğan Maki

Toplam 79 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk 3 kişilik Zor ~346 kcal

Saba zencefil taze soğan maki, uskumrunun yağlı tadını zencefil, taze soğan ve noriyle dengeleyen aromatik bir Japon rulosudur.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari k1 saateli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

### Sarma için

- 3 yaprak Taze ve parlak nori

### İç harç için

- 180 gr Sashimi-grade uskumru fileto
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 2 dal Taze soğan

### Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Zencefil turşusu

### Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılışı

- Pirinci berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika bekletin.
- Pirinci ölçülü suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
- Sirke, şeker ve tuzu pirince ekleyip fanla hafif soğutun.
- Uskumruyu çok soğuk halde ince uzun şeritlere kesin.
- Nori üzerine pirinci ince serin ve üst kenarda boşluk bırakın.
- Taze zencefil, taze soğan ve uskumru şeritlerini ortaya dizin.
- Maki rulosunu kapatıp susam serpin, 6 eş parçaya keserek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Uskumruyu ince kesmek zencefilin ferah aromasını güçlendirmadan birleşmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sade soya sosu ve zencefil turşusu koyun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam