

Salatalık Maki

Toplam 43 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~180 kcal

Açılış 13/10

Japon sushi barlarındaki makisi, salatalık ve pirincin temiz tadını çıkarır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Sushi pirinci
- 4 yaprak Nori
- 2 adet Salatalık
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 3 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Sushi pirincini pişirip pirinç sirkesiyle tatlandırılarak hazırlanır.
2. Salatalık ince uzun şeritler halinde kesin.
3. Nori üzerine pirinci ince kat halinde yayınkenarda boşluk bırakın.
4. Salatalık şeritlerini orta hatta dizip sıkı rulo sarın.
5. Bıçıkla dilimleyin, soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Salatalık ince çubuk kesin; rulo kapandıktan ortada boşluk kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu ve wasabiyle servis edin.

Alerjenler

Soya