

Sayori Nigiri

Toplam 70 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~285 kcal

Sayori nigiri, iyi yıkanmış saanele sushi pirinci üstüne sashimi kalitesinde zargana dilimi koyan zarif ve hafif Japon lokmasıdır.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr Kışanele sushi pirinci (Nishiki veya Koshihikari)
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Toz şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 260 gr Sashimi kalitesinde zargana balığı

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Gari zencefil

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci 20 dakika süzdürüp ölçülü suyla pişirin.
3. Pişen pirinci 10 dakika kapalı dinlendirin.
4. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince yedirin.
5. Zargana balığı keskin bıçakla diagonal ince dilimler halinde kesin.
6. Ellerinizi sirkeli suyla nemlendirip pirinci oval lokmalara şekillendirin.
7. Her lokmaya az wasabi sürüp balık dilimini yerleştirin, soya sosu ve gariyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Balık kesmeden önce derisini ve yüzey nemini temizlemek nigiride parlak görünüm verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Az wasabi, soya sosu ve gari zencefille servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya