

Shiitake Maki

Toplam 78 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 28 dk

3 kişilik

Orta

~240 kcal

Shiitake maki, soya sosu ve şekerle parlatılmış mantar nori ve sirkeli pirinç içinde etli dokulu vejetaryen bir ruloya çevirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Sarma için

- 3 yaprak Nori

İç harç için

- 40 gr Kuru shiitake mantar
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker

Yapılışı

1. Shiitakeyi sıcak suda 20 dakika yumuşatın suyunu süzüp ince dilimleyin.
2. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayın ve 20 dakika süzdürün.
3. Pirinci pişirip 10 dakika dinlendirin.
4. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
5. Shiitakeyi soya sosu ve şekerle 6 dakika parlaklaşana kadar pişirin.
6. Nori üstüne pirinç yayın shiitake şeritlerini ortaya dizip rulo yapın.
7. Ruloyu 6 parçaya kesip soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Shiitakeyi sosu çekene kadar pişirmek rulonun içinde su bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında badamame ve zencefil turşusu koyarak servis edin.

Alerjenler

Soya