

Tamago Nigiri

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 14/10

Tamago nigiri, hafif tatlı Japon omletini sirkeli sushi pirincinin üstüne yerleştirip ince nori şeridiyle sabitler.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon kökenli pirinç
- 2.1 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 5 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Toz şeker

Servis için

- 1 yaprak Nori
- 0.5 su bardağı Gari

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp pişirip sirke, şeker ve tuzla tatlandırın.
2. Yumurta, soya sosu, şeker ve az tuzu pürüzsüz çırpın.
3. Tamagoyaki tavasını hafif yağlayıp yumurtayı ince katlar halinde pişirin.
4. Omleti dikdörtgen blok halinde sarı 10 dakika dinlendirin.
5. Omleti pirinç lokmalarına gelecek dilimlere kesin.
6. Sushi pirincini 1 slakelle oval nigiri lokmalarına şekillendirin.
7. Omlet dilimlerini pirincin üstüne koyup ince nori şeridiyle sarın.

PÜF NOKTASI

Omleti kat kat ve düşük ateşte pişirmek tamagonun süngerimsi dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Gari, wasabi ve açılış soya sosuyla oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya