

# Tekkappa Maki

Toplam 77 dk

Hazırlama 42 dk · Pişirme 20 dk

3 kişilik

Zor

~332 kcal

Tekkappa maki, ton balığı ve salatalığı ince nori içinde sirkeli pirinçle sararak temiz kesimli klasik bir sushi rulosu yapar.

## 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 Taze ve parlak nori

### İç harç için

- 180 gr Sashimi-grade ton balığı
- 1 adet Salatalık

### Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

### Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar y1 kay 20 dakika süzgeçte bekletin.
2. Pirinci pişirin ve kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu s1ca pirince yayarak karıştırın.
4. Ton balığı ve çekirdeği alın ve salatalığı uzun şeritler halinde kesin.
5. Nori yaprağına bambu mata parlak yüzü alta gelecek şekilde yerleştirin.
6. Pirinci noriye ince yayın ton balığı ve salatalığı ortaya dizin.
7. Ruloyu sıkıca sarı pembe b1çakla 6 parçaya kesin, soya sosuyla servis edin.

Salatalık çekirdekli k1sm mak rulunun içinde su bırakmasınlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve zencefil turşusuyla 6 parçalı dilimler halinde sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam