

Temaki Sushi

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 18/10

Temaki sushi, ç11noriyi elde koni şeklinde sar1pçine sushi pirinci, somon, ton balığı, salatalık ve shiso yerleştirir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon k1saneli pirinç
- 2.1 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 6 yaprak Nori
- 180 gr Sashimi kalitesinde somon
- 180 gr Sashimi kalitesinde ton balığı
- 1 adet Salatalık
- 8 adet Shiso yaprağı

Servis için

- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 0.3 su bardağı Soya sosu

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci pişirip sirke, şeker ve tuzla tatlandırın.
3. Somon ve ton balığını keskin bıçakla uzun çubuklar halinde kesin.
4. Salatalığı ince çubuk doğrayın norileri ikiye bölün.
5. Nori yarım yaprağına ıvuçta parlak yüzü dışa bakacak şekilde tutun.
6. Sol üçüncüye pirinç yayın üstüne balık, salatalık ve shiso koyun.
7. Alt köşeyi yukarıya koni sarıncunu susamla kaplayıp hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Noriyi servis anında saklamak koninin ç1t kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Masada wasabi, soya sosu ve zencefil turşusuyla herkes kendi konisini sars1n.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Susam

Soya