

Umekyu Maki

Toplam 80 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Orta ~240 kcal

Umekyu maki, ekşi umeboshi ezmesi ve ç1 salatalık ince nori rulosunda birleştiren ferah ve vejetaryen sushi çeşididir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı Japon k1 sataneli sushi pirinci
- 2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1.5 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 4 adet Nori yaprağı
- 2 adet Salatalık
- 3 yemek kaşığı Umeboshi ezmesi

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Turşu zencefil

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla 20 dakika bekletip pişirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritin, sıcak pirinç kesme hareketiyle yedirin.
4. Salatalık çekirdeklerini ç1 karı uzun şeritler halinde kesin.
5. Bambu matı üstüne nori koyup pirinci ince yayın.
6. Umeboshi ezmesi sürüp salatalık şeritlerini yerleştirin.
7. Ruloyu sıkıca sarımsak b1 çakla 6 parçaya kesin.
8. Susam, soya sosu ve turşu zencefile servis edin.

PÜF NOKTASI

Salatalık çekirdeklerini almak rulonun sulanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil çay, soya sosu ve turşu zencefille aperatif olarak sunun.

Alerjenler

Susam

Soya