

Unagi Kyuri Temaki

Toplam 83 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Zor

~402 kcal

Unagi kyuri temaki, glazeli yulur balığı ve salatalığı çitnori külahında sıcak soğuk dengesiyle sunar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

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

Sarma için

- 4 yaprak Taze ve parlak nori

İç harç için

- 240 gr Pişmiş unagi yulur balığı fileto
- 1 adet Salatalık

Sos için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Bal

Servis için

- 30 gr Zencefil turşusu

Üzeri için

- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yulur kaynatın 10 dakika bekletin.
2. Pirinci suyla pişirin ve 10 dakika kapağı kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince ekleyip 111 mayırlak 1n.
4. Unagiye soya sosu ve balla tavada 3 dakika parlak 1s1t1n.
5. Salatalığı uzun ince batonlara kesin, nori yaprakları 1nkiye bölün.
6. Noriye pirinç, unagi ve salatalık koyup külah biçiminde sarın.
7. Külah ucunu bir pirinç tanesiyle sabitleyin ve hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Noriyi servis anında doldurmak temakinin ç1t10kusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Külahlar bekletmeden, yan1nda soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Susam