

Buri Nigiri

Toplam 73 dk Hazırlama 38 dk · Pişirme 20 dk 2 kişilik Zor ~314 kcal

Buri nigiri, kızartılan amberjack balığı ile sirkeli pirinç üstünde sade ve zengin bir sushi parçasıdır.

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

Üzeri için

- 190 gr Sashimi-grade buri balığı fileto

Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 30 gr Zencefil turşusu

Yapılışı

- Kışananeli pirinci berrak suyla kaynatarak 20 dakika süzdürün.
- Pirinç suyla pişirin ve tencerede 10 dakika kapalı bekletin.
- Sirke, şeker ve tuzu karıştırıp pirinç taneleri ezmeden katın.
- Buri filetoyu lif yönünü izleyerek kesim tahtasına alın.
- Filetoyu keskin bıçakla çapraz ve tek hamlede 12 dilime ayırın.
- Pirinç lokmalarına hafifçe bastırıp birine wasabi sürün.
- Buriyi pirinç üzerine soya sosunu balık tarafına gelecek şekilde servis edin.

PÜF NOKTASI

Buri dilimlerini pirinçten daha soğuk tutmak yağlı dokunun parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, zencefil turşusu ve hafif soya sosuyla tek lokma servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya