

# California Maki

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~310 kcal

Açılış 14/10

California maki, dışı susamlı pirinçle kaplanan, içinde yengeç çubuğu, avokado ve salatalıkla modern sushi bar klasiğidir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı K1 saneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### İç harç için

- 4 yaprak Nori
- 200 gr Yengeç çubuğu
- 1 adet Avokado
- 1 adet Salatalık
- 2 yemek kaşığı Mayonez

### Servis için

- 3 yemek kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Wasabi

## Yapılışı

1. K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu karıştırıp pirince yedirin.
4. Nori yaprağını masrafa üstüne pirinci yayın ve susam serpin.
5. Nori tarafını çevirip yengeç çubuğu, avokado, salatalık ve mayonezi yerleştirin.
6. Ruloyu sıkıca sarımsak keskin bıçakla diagonal hareketlerle 8 parçaya kesin.
7. California makiyi soya sosu ve wasabi ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç noriye yayarken elleri sirkeli suyla ıslatmayı yapmayınız.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

### Alerjenler

Deniz ürünleri

Susam

Soya

Yumurta