

Ebi Nigiri

Toplam 85 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

2 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

Ebi nigiri, sirkeli kışananeli sushi pirincini açılmış karides, az wasabi ve temiz bir bulaçkesiğiyle sade Japon lokmalarına dönüştürür.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Japon kışananeli pirinç
- 1.6 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1.5 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için

- 12 adet Çiğ karides

Servis için

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

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirin, kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince yedirin.
4. Karidesleri bambu çubukla düzleyip tuzlu suda 3 dakika haşlayın.
5. Karidesleri soğutup altından kelebek gibi açın.
6. Ellerinizi hafif ıslatıp pirinci oval lokmalar halinde sıkın.
7. Her pirince az wasabi sürüp karides yerleştirin, soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesi bambu çubukla düz haşlamak nigiri üstünde kavrulmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla sade servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya