

Ebi Tempura Roll

Toplam 90 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~430 kcal Açılış 15/10

Ebi tempura roll, buz gibi tempura hamurunda kızartılarak karidesi kızartılmış sushu pirinci, nori, salatalık ve avokadoyla sarar.

Malzemeler

Sushu pirinci için

- 2 su bardağı kızartılmış sushu pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 12 adet Karides
- 1 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Buzlu su
- 4 yaprak Nori
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Avokado

Servis için

- 1 yemek kaşığı Susam
- 4 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. Sushu pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip kapalı halde 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
4. Karideslerin karın kısmını küçük kesikler atıp düzleştirin.
5. Un, yumurta ve buzlu suyu kızartma tempura hamuru yapın.
6. Karidesleri tempura hamuruna bulayıp 175°C yağda 2 dakika kızartın.
7. Noriye pirinç yayın karides, salatalık ve avokadoyu dizip sararın.
8. Ruloyu keskin nemli bıçakla dilimleyip susam ve soya sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tempura hamurunu fazla karıştırılmamak için kabuğunu hafif ve çıtır tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Yumurta

Soya

Susam