

# Ika Nigiri

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~255 kcal

Açılış 17/10

Ika nigiri, sirkeli sushi pirinci üstüne ince çizilmiş sashimi kalitesinde kalamar koyarak narin ve temiz deniz aroması verir.

## 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

- 320 gr Sashimi kalitesinde kalamar

### Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 60 gr Zencefil turşusu

## Yapılı

1. K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
4. Kalamar keskin bıçakla çok ince çizip diagonal dilimler halinde kesin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla 1 saat pirinci oval lokmalar halinde şekillendirin.
6. Her pirinç lokmasına wasabi sürüp kalamar dilimini yerleştirin.
7. Ika nigiriyi soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kalamar yüzeyine çok ince çizikler atmak lokmanın daha yumuşak çiğnenmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve zencefil turşusuyla sade servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya