

# Kani Avokado Temaki

Toplam 70 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~360 kcal

Kani avokado temaki, nori kühahı için sirkeli pirinç, kanikama, avokado ve salatalık koyan elde yenebilir sushi rulosudur.

## 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

### Sarma için

- 4 yaprak Nori

### İç harç için

- 200 gr Buğday nişastalı yengeç aromalı kanikama
- 1 adet Avokado
- 1 adet Salatalık

### Servis için

- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Zencefil turşusu

## Yapılışı

- Pirinç su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
- Pirinç pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince nazikçe yedin.
- Kanikamayı uzun parçalar halinde ayırın. Avokado ve salatalığı şerit kesin.
- Nori yapraklarınıkiye bölün ve kuru tutun.
- Her nori parçasına pirinç yayıp iç harcı çapraz yerleştirip kühah şeklinde sarın.
- Temakileri bekletmeden soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Temakiyi servis anında saklamak norinin çitkalmaması için önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Külahları hemen, yanında soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

### Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Soya