

# Kappa Maki

Toplam 70 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~205 kcal Açılış 13/10

Kappa maki, ç1salatalık birkeli sushi pirinci ve kaliteli noriyle saran sade, ferah ve vejetaryen Japon rulosudur.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 2 su bardağı K1saneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

### İç harç için

- 5 yaprak Nori
- 2 adet Salatalık

### Servis için

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

## Yapılış

1. K1saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırıp pirinci 111ndirin.
4. Salatalıkları uzun şeritler halinde kesin ve çekirdekli kısmı ayırın.
5. Nori yarım yaprağına masal pistüne ince pirinç yayın.
6. Ortaya salatalık şeritlerini dizip sıklulo yapın.
7. Ruloyu 1slak keskin bıçakla 6 parçaya kesin.
8. Kappa makiyi soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Salatalığı çekirdekli kısmı mak rulonun sulanmasını önler.

## SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve zencefil turşusuyla serin servis edin.

## Alerjenler

Soya