

Madai Nigiri

Toplam 75 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~275 kcal

Madai nigiri, sirkeli k1saneli pirincin üstüne sashimi kalitesinde çipura dilimleri koyan sade ve zarif Japon sushisidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağ K1saneli sushi pirinci
- 1.8 su bardağ Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 300 gr Sashimi kalitesinde madai çipura

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Zencefil turşusu

Yapılış

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla 18 dakika pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pirince keser gibi yedirin.
4. Pirinci nemli bez altında sıcakta dinlendirin.
5. Madai çipurayı keskin bıçakla çapraz ince dilimler halinde kesin.
6. Ellerinizi sirkeli suyla silip pirinci oval lokmalar halinde şekillendirin.
7. Her pirince az wasabi sürüp madai dilimini yerleştirin.
8. Soya sosu ve zencefil turşusuyla bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Çipurayı lif yönüne çapraz tek hamlede kesmek nigirinin üstünde parlak ve temiz yüzey bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Wasabi, soya sosu ve zencefil turşusuyla küçük lokmalar halinde servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya