

# Natto Maki

Toplam 58 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~235 kcal

Açılış bar 13/10

Natto maki, fermente soya fasulyesini sirkeli sushi pirinci ve kaliteli noriyle saran sade, güçlü aromalı Japon makisidir.

## Malzemeler

### Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı K1saneli sushi pirinci
- 1.7 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1.5 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

### İç harç için

- 4 adet Kaliteli nori yaprağı
- 160 gr Natto
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 dal Taze soğan

### Servis için

- 1 çay kaşığı Wasabi
- 40 gr Zencefil turşusu

## Yapılışı

1. K1saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirin, kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp pişince yedirin.
4. Nattoyu soya sosu ve ince doğranmış taze soğanla karıştırın.
5. Nori yaprağı parlak yüzü alta gelecek şekilde hasır koyun, pirinci ince yayın.
6. Natto harcını ortaya yerleştirip sıkı rulo yapın.
7. Keskin bıçağı slatırlıyoyu çapraz baskı yapmadan 6 parçaya kesin ve wasabiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nattoyu çok az soya sosuyla karıştırmak yapışkan dokuyu dengeler ve rulonun kapanmasını kolaylaştırır.

## SERVIS ÖNERİSİ

Zencefil turşusu, wasabi ve aç1kdemlenmiş yeşil çayla servis edin.

## Alerjenler

Soya