

Onigiri

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 3/10

Japonlar için pratik pirinç üçgeni; ton balığı dolgusu ve nori sarımsı yeşil arastırma.

Malzemeler

- 2 su bardağı Japon pirinci
- 160 gr Ton balığı
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 4 şerit Nori
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Pirinci 18 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.
2. Ton balığı ve mayonezi karıştırın.
3. Pirincin ortasına dolgu koyup üçgen şekli verin.
4. Nori şeridiyle sarın.

PÜF NOKTASI

Ellerinizi tuzlu suyla 1 slatı pirinç yapmadan şekil alı.

SERVIS ÖNERİSİ

Nori yumuşamadan servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta