

Saba Battera

Toplam 63 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Zor

~330 kcal

Açlık bar 8/10

Saba battera, marine uskumruyu sirkeli sushi pirinciyle presleyen Osaka tarzı dikdörtgen sushi çeşididir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı K1 saneli sushi pirinci
- 1.7 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1.3 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 300 gr Sashimi kalite uskumru fileto
- 1 yemek kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Pirinç sirkesi
- 2 adet Kaliteli nori yaprağı

Servis için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Zencefil turşusu

Yapılışı

- K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
- Pirinci suyla pişirip kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu karıştırıp calı pirince yedin.
- Sashimi kalite uskumru filetoyu tuzlayıp 20 dakika bekletin, sonra pirinç sirkesinde 20 dakika marine edin.
- Uskumruyu keskin bıçakla ince ve çapraz dilimleyin.
- Kalın bir streç serin, uskumru, nori ve sushi pirincini yerleştirip 15 dakika presleyin.
- Batterayı dikdörtgen dilimlere kesin, soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Uskumruyu ince ve çapraz kesmek preslenmiş sushide temiz dilim yüzeyi oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Zencefil turşusu, soya sosu ve sade yeşil çayla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya