

Saba Oshizushi

Toplam 100 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~420 kcal Açılış 18/10

Saba oshizushi, sirkeli uskumruyu sushi pirinciyle kalıpla bastırarak keskin bıçakla dilimlenen Osaka tarzı pres sushi çeşididir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 320 gr Kışanetsu sushi pirinci (Koshihikari veya Nishiki)
- 385 ml Su
- 50 ml Pirinç sirkesi
- 20 gr Toz şeker
- 7 gr Tuz

İç harç için

- 280 gr Sashimi kalitesinde uskumru fileto
- 120 ml Pirinç sirkesi
- 1 tatlı kaşık Tuz

Servis için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Gari

Yapılış

- Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
- Pirinci suyla pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
- Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu pirince yedirip 11 t1n.
- Uskumruyu tuzlayıp 20 dakika bekletin, sonra pirinç sirkesinde 20 dakika dinlendirin.
- Uskumruyu keskin bıçakla çapraz hareketle ince parçalara ayırın.
- Kalıba streç serin; uskumruyu, üstüne sushi pirincini bastırarak yerleştirin.
- Sushiyi 20 dakika presleyin, sonra keskin nemli bıçakla dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Presledikten sonra 1 saat dinlendirme pirinçle balık tek parça kesilmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Gari, soya sosu ve ince salatalık servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya