

Shibazuke Maki

Toplam 70 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~215 kcal

Shibazuke maki, mor Japon turşusunu sirkeli pirinç, kaliteli nori ve susamla saran ferah ve vejetaryen sushi rulosudur.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr K1 saaneli sushi pirinci
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Toz şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 4 adet Kaliteli nori yaprağı
- 180 gr Shibazuke turşusu
- 1 tatlı kaşığı Susam

Servis için

- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 çay kaşığı Wasabi
- 40 gr Gari zencefil

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince yedirip pirinci oda sıcaklığında soğutun.
4. Shibazuke turşusunu ince şeritler halinde kesin ve fazla suyunu alın.
5. Nori üstüne pirinci ince yayın turşu ve susamı ortaya yerleştirin.
6. Ruloyu sıkıca sarı ve nemli keskin bıçakla 6 parçaya kesin.
7. Shibazuke makiyi soya sosu, wasabi ve gariyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Turşuyu kağıt havluda kısık süzdürmek rulonun pirincini gevşetmeden parlak ekşilik verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve sade yeşil çayla serin servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam