

Tai Nigiri

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~275 kcal

Açılış 18/10

Tai nigiri, elde şekillenen sirkeli pirincin üstüne sashimi kalitesinde çipura dilimi koyan zarif ve temiz lezzetli Japon sushisidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 2 su bardağı K1 saneli sushi pirinci
- 2.2 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 320 gr Sashimi kalitesinde çipura

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 60 gr Zencefil turşusu

Yapılış

1. K1 saneli sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla pişirip 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, toz şeker ve tuzu sıcak pirince yedin.
4. Çipurayı çok keskin bıçakla diagonal ince dilimler halinde kesin.
5. Ellerinizi sirkeli suyla 1 slat pirinci küçük oval parçalar halinde şekillendirin.
6. Her pirinç lokmasını wasabi sürüp çipura dilimini yerleştirin.
7. Tai nigiriyi soya sosu ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Çipurayı lif yönüne çapraz kesmek nigirinin üstünde yumuşak bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Az wasabi, soya sosu ve ince limon kabuğuyla servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya