

Tamago Maki

Toplam 78 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 28 dk 3 kişilik Orta ~285 kcal

Tamago maki, tatlı tuzlu Japon omletini nori ve sirkeli pirinçle sararak yumuşak, balıkla sushi rulosu yapar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı Nishiki veya Koshihikari kışananeli pirinç
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Sarma için

- 3 yaprak Nori

İç harç için

- 4 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Yağ

Yapılış

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayıp 20 dakika süzdürün.
2. Pirinci pişirin ve 10 dakika kapalı dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu sıcak pirince karıştırın.
4. Yumurta, soya sosu, 1 tatlı kaşığı şeker ve tuzu çırpın.
5. Karışımı yağlı tavada ince katlar halinde 8 dakika pişirip omlet yapın.
6. Omleti soğutup uzun şeritlere kesin.
7. Noriye pirinç yayın tamago şeritlerini sarıya parça halinde kesin.

PÜF NOKTASI

Omleti soğutmadan kesmemek katları dağlılması için.

SERVİS ÖNERİSİ

Soya sosu, salatalık turşusu ve yeşil çayla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya