

Tekka Maki

Toplam 85 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Zor ~320 kcal Açılış 18/10

Tekka maki, iyi yıkanmış kaliteli sushi pirinci, kaliteli nori ve sashimi kalitesinde ton balığıyla yapılmış sade, temiz aromalı bir mavidir.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 300 gr Kaliteli sushi pirinci (Koshihikari veya Nishiki)
- 360 ml Su
- 45 ml Pirinç sirkesi
- 18 gr Toz şeker
- 6 gr Tuz

İç harç için

- 4 adet Kaliteli nori yaprağı
- 220 gr Sashimi kalitesinde ton balığı

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 40 gr Gari

Yapılış

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla 15 dakika dinlendirin, sonra 15 dakika pişirin.
3. Pişen pirinci 10 dakika kapalı dinlendirin.
4. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip sıcak pişince yedirin.
5. Ton balığı keskin bıçakla uzun batonlar halinde çapraz hareketle kesin.
6. Nori üzerine pirinci ince yayın ton balığı yerleştirip sıkı rulo yapın.
7. Ruloyu nemli keskin bıçakla 6 parçaya bölüp soya sosu, wasabi ve gariyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Bıçakla her kesimde hafif nemlendirmek ruloları rezilmeden ayırılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, gari ve wasabi ile küçük tabaklarda servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya