

Temari Sushi

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~340 kcal

Temari sushi, sirkeli k1saneli pirinci küçük toplar halinde şekillendirip üstüne sashimi kalitesinde somon, karides ve sebze koyar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı K1saneli sushi pirinci
- 1.8 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 160 gr Sashimi kalitesinde somon
- 8 adet Haşlanmış karides
- 1 adet Yumurta
- 0.5 adet Salatalık

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Susam
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Wasabi
- 40 gr Zencefil turşusu

Yapılı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar y1kay1n.
2. Pirinci suyla 18 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip s1calpirince yedin.
4. Yumurtayı ince omlet gibi pişirip şeritlere kesin.
5. Somonu keskin bıçakla ince çapraz dilimler halinde kesin.
6. Ellerinizi sirkeli suyla 1slatıpirinci küçük toplara bölün.
7. Her pirinç topunu somon, karides, yumurta veya salatalıkla şekillendirin.
8. Susam, soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

Balığı keskin bıçakla önce ve çapraz kesmek küçük pirinç topraklarının üstüne düzgün oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya

Yumurta

Susam