

Yamagobo Maki

Toplam 65 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~285 kcal

Yamagobo maki, turşulanmış dulavratotu kökünü sirkeli sushi pirinci ve noriyle sarar.

Malzemeler

Sushi pirinci için

- 1.5 su bardağı K1 standardi sushi pirinci
- 1.8 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

İç harç için

- 180 gr Yamagobo turşusu
- 4 adet Nori yaprağı

Servis için

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

Yapılışı

1. Sushi pirincini su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci suyla 18 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.
3. Pirinç sirkesi, şeker ve tuzu eritip pirince karıştırın.
4. Yamagobo turşusunu süzüp uzun şeritler halinde hazırlayın.
5. Nori yaprağı mat üstüne koyup pirinci ince yayın.
6. Yamagobo şeritlerini ortaya yerleştirip makiyi sıkıştırın.
7. Keskin ve 1 slab bıçakla uloyu 6 parçaya kesin.
8. Susam, soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yamagoboyu süzüp kurulamak nori yaprağına yapışırken yumuşamasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sosu, wasabi ve zencefil turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Susam

Soya