



Somonlu, salatalıklı, avokado ve mangolu suşi

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
30 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

200 g Suşi pirinci

300 ml Su

Pirinci bir süzgece alın ve süzülen su berrak olana kadar akan su altında yıkayın, sonrasında suyun iyice süzülmesini bekleyin. Pirinci paslanmaz çelik tepsiye yayın ve üzerine su koyun. Tepsiyi ısıtılmamış fırının içine sürün ve pirinç tepside eşit şekilde dağılana kadar ileri doğru hareket ettirin.

Buğulama esnasında 100 30 Dak. °C

50 g Pirinç sirkesi

2 Çay k. Pudra şekeri

½ Çay k. Tuz

Pirinç sirkesini tazeleyin ve içinde tuz ve pudra şekerin çözülmesini sağlayın. Sirke karışımını, sıcak ve buharla pişirilmiş Suşi pirincini üzerine bir boya fırçası yardımıyla dağıtın.

1 Çay k. Vasabi ezmesi

4 Yosun (Nori) yaprağı

1 Mango

1 Avokado

1 Salatalık

1 demet Yeşil soğan

100 g taze peynir

100 g Somon

Mango ve avokadoyu soyun. İç malzeme hazırlamak için kullanılan tüm malzemeleri uzun şeritler halinde kesin.

Bir nori yaprağını parlak tarafı yukarıya bakacak şekilde suşi pirincinin üzerine koyun. Bu işlemde, nori yaprağı ile paslanmaz çelik tepsi bir kenarda ufak miktarda üst üste gelmelidir. Nori yaprağını suşi küreğiyle Suşi pirinci boyunca kesin. Suşi küreğini suyla iyice ıslatın. Pirinç plakasını ve nori yaprağını suşi küreğiyle tepside alın.





Suşi matını nori yaprağı üzerine koyun ve suşi pirinci yukarıya koyulacak şekilde kalacak şekilde tamamını çevirin. Suşi küreğini dikkatlice yumuşak bir hareketle çıkartın. Suşi pirincine az miktarda wasabi ezmesi sürün. İsteğe göre alt kenarına taze peynir sürülebilir veya hazırladığınız malzemelerle süslenebilir.

Suşi suşi matı yardımıyla sıkı şekilde rulo yapın. Kenarında pirinç olmayan nori yaprağı tarafı ile suşiyi kapatabilirsiniz. Nori yaprağını biraz suyla ruloya yapıştırın ve soğumaya bırakın. Suşi rulosunu servis öncesinde keserek eşit büyüklükte 2-4 cm genişliğinde parçalara bölün.

İpuçları

Suşi, Japonya'da geleneksel olarak elle yenir, batı ülkelerinde ise çubuk kullanılır. Tadına bakılmadan önce Suşiler soya sosuna batırılır. Soya sosu az miktarda wasabi ile karıştırılabilir.

Her bir parça suşinin yenmesi arasında beraber sunulan zencefil (Gari) yenerek, farklı suşilerin damakta bıraktığı lezzet nötralize edilir.

Aksesuar

Suşi küreği
paslanmaz çelik tepsi
Suşi matı

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

