

Susi

Malzemeler

- 1 su bardagi kirik pirinc
- 4 su bardagi su
- 1/2 yemek kasigi tuz
- 1/4 su bardagi pirinc sirkesi
- 15 cm uzunlugunda 1 parca surimi (kiyilmis ve islenmis balik ve yengec eti)
- 500 gr. somon fileto
- 2 orta boy salatalik (kabuklari soyulmus ve etli dis taraflari cok ince ve uzun uzun dilimlenmis)
- 1/4 olgun avokado (kabuklari soyulmus ve ince uzun dilimlenmis)
- 3 adet nori (susiye saracagimiz deniz yosunu)
- 1 yemek kasigi toz vasabi (japon yabanturbu)
- 1/3 su bardagi soya sosu
- 1 adet ufak boyasiz bambu amerikan servis (susiye duzgun sarabilmek icin kullanacagiz)

Yapilisi

- Pirincleri derin bir kaptan soguk suyla iyice yıkayıp, süzün.
- Kaynatmış olduğunuz suya tuzu, sirkeyi ve pirinçleri ekleyin.
- Pirinçler yumuşayana kadar, yaklaşık 12-15 dakika, ara ara karıştırarak haşlayın.
- Pirinçleri süzüp, geniş bir tepsi ya da kaba yayarak sogumalarını sağlayın.
- Maki (Rulo) Susi için,
- Bir noriyi bambu amerikan servis üzerine koyun.
- Norinin size yakın tarafına yaklaşık 6 cm genişliğinde ve yarım cm kalınlığında susi pilavını yayın.
- Norinin size yakın tarafına, pilavın üzerinde 1 cm boşluk bırakarak malzemenizi yerleştirin.
- Susiye, bambu amerikan servis yardımıyla, yaklaşık 3 cm çapında, tam bir tur, sarın.
- Norinin kalan kısmını bir makas ya da bıçak yardımıyla kesin.
- Rulo halindeki susiye keskin bir bıçak ile 6 eşit parçaya bölün.
- Kenarlarının düzgün görünmesi için uçlarını kesebilirsiniz.
- Sake (Somon) Abocado (Avokado) Nigiri (Sıkma) Susi için,
- Yaklaşık 5 cm uzunluğunda ve 1,5 cm kalınlığında hazırlanmış pilavın üzerine 2 cm kalınlığında dilimlenmiş somon fileto parçasını koyun.
- Somonların üzerine avokado dilimlerini yerleştirin.
- Hazırladığınız nigiriyi, dağılmaması için, ince bir serit nori ile sarın.
- Sos için,
- Toz vasabiye suyla karıştırarak hamur haline getirin.
- AFİYET OLSUN