

Ton Balikli Sushi

Malzemeler

2 yemek kasigi elma sirkesi

1 yemek kasigi toz seker

1 tatli kasigi tuz

soya sosu

Wasabi

300 gr taze ton baligi

2 su bardagi yuvarlak pirinc

4 su bardagi su

Yapilisi

Pirincleri yıkayarak suyun ve tencereye alarak kaynatın. Kaynamaya baslayınca atesi kısip 4-5 dakika daha pisirin.

Daha sonra atesten alarak yine kapagi kapali olarak 10 dakika dinlenmeye birakin. Suyunu suyun.

Ardindan sekeri, sirkeyi ve tuzu, dinlenen ve suyu suzulen pirincin uzerine dokun ve tahta bir kasik yardimiyla pirinc soguyuncaya kadar karistirin.

Diger yandan cig ton baligindan yarim santim inceliginde ve uzunlugunda dilimler halinde kesin. Uzerlerine wasabi veya soya sosundan ince bir kat surun.

Sogumus pirincten 1 yemek kasigi alip, elinizle yuvarlayarak kofte gibi toplar yapin.

Dilimlediginiz ton baliginin bir dilimini alin ve bu hazirladiginiz pirinc topuna sarin.

Daha sonra elinizle uzerinden bastirarak uzunlamasına yassiltin. Servise hazır. afiyet olsun.