

Nigiri Suşi

Ev yapımı otantik somon nigiri sushi tarifi. Adım adım talimatlarla evde mükemmel sushi pirinci ve taze somon nigiri yapmayı öğrenin.

1h	30 min	1h 30min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK



Malzemeler

- 2 bardak pirinç
- 1 bardak sirke
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 30 dilim somon
- 2 yemek kaşığı kuru kombu

Yapılışı

- Sushi pirincini hazırlayın**
2 su bardağı sushi pirincini ince örgülü süzgeçte soğuk akan su altında, su berraklaşana kadar ellerinizle nazikçe karıştırarak yaklaşık 3-4 dakika yıkayın.
- Yıkamış pirinci 2 su bardağı su ile birlikte kalın tabanlı bir tencerede birleştirin. Yüksek ateşte kaynar hale getirin, ardından hemen ateşi kısın, sıkıca kapatın ve kapağı kaldırmadan 18 dakika kaynatın.

- 3 Pirinci ateşten alın ve buharlaşmayı tamamlamak ve kalan nemi emmek için kapalı olarak 10 dakika bekletin.
- 4 **Baharat karışımını hazırlayın**
2 yemek kaşığı pirinç sirkesi, 2 yemek kaşığı şeker ve 1 tatlı kaşığı tuzu küçük bir tencerede orta ateşte şeker ve tuz tamamen eriyene kadar sürekli karıştırarak yaklaşık 2 dakika ısıtın.
- 5 **Pirinci baharatlandırın**
Sıcak pirinci büyük sıf bir kaseye aktarın ve taneleri ezmekten kaçınmak için karıştırmak yerine pirinçte kesme hareketleri yaparak tahta kaşıkla nazikce katlayarak ılık sirke karışımını yavaşça üzerine gezdirin.
- 6 Oda sıcaklığına soğuyup parlak hale gelene kadar yaklaşık 5-8 dakika boyunca serbest elinizle veya el vantilatörüyle pirinci yelelerken katlamaya devam edin.
- 7 **Balığı hazırlayın**
Somon'u çok keskin bir bıçakla tek düzgün hareketle hafif çapraz açıyla her biri yaklaşık 7,5 cm uzunluğunda, 2,5 cm genişliğinde ve 0,6 cm kalınlığında 30 parçaya dilimleyin.
- 8 **Nigiri'yi şekillendirin**
El batırma için küçük bir kasede eşit miktarda pirinç sirkesi ve su karıştırın. Ellerinizi karışımda ıslatın, ardından yaklaşık 1 yemek kaşığı baharatlanmış pirinç alın ve hafif baskı kullanarak nazikce kompakt oval şekli verin.
- 9 Pirinç ovalinin üzerine 2 yemek kaşığı wasabi'den küçük bir miktar yerleştirin, ardından bir dilim somon'u pirincin üzerine serin, pirinci ezmeden yapışması için nazikce bastırın.
- 10 Tüm malzemeler bitene kadar pirinç ovaleri şekillendirmeyi ve somon ile üstlerini kaplamayı tekrarlayın, yapışmayı önlemek için ellerinizi sık sık ıslatın.
- 11 **Serve**
Nigiri'yi servis tabağında düzenleyin ve yanında soya sosu, kalan wasabi ve turşu zencefil ile birlikte oda sıcaklığında hemen servis edin.

Besin Değerleri

145	12g	18g	3g	2g	95mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Çiğ balık tüketirken güvenliği sağlamak için güvenilir bir balık tedarikçisinden sashimi kalitesinde somon kullanın. Mevcut değilse, füme somon mükemmel pişmiş bir alternatiftir.

Japon kısa taneli pirinci su berraklaşana kadar yıkayın, ardından pişirmeden önce 30 dakika bekletin. Bu fazla nişastayı çıkarır ve mükemmel dokulu sushi pirinci sağlar.

Pirinci şekillendirirken yapışmayı önlemek için ellerinizi sirke suyu ile hafifçe nemli tutun, ancak çok ıslak hale getirmekten kaçının çünkü bu pirinci lapa haline getirir.

Somon'u pirinç ovalinin üzerine zarif bir şekilde uzanan parçalar oluşturmak için hafif açıyla 1,25 cm kalınlığında eşit dilimler halinde kesin.

Pirinç ovalerini hafif baskıyla nazikçe şekillendirin — fazla çalışmak pirinci yumuşak ve bütünlüklü yerine yoğun ve sert hale getirir.

En iyi doku ve lezzet kontrastı için soğuk balık ile oda sıcaklığındaki pirinç arasında, nigiri'yi montajdan hemen sonra oda sıcaklığında servis edin.

Geleneksel lezzet dengesini yaşamak için wasabi'yi soya sosu ile karıştırmak yerine balık ve pirinç arasına küçük miktarda yerleştirin.

Nigiri yapmaya yeniyseniz, pişmiş pirinçle el şekillendirme tekniğini önce pratik yapın — tutarlı sonuçlar için kas hafızası anahtardır.