

# Onigiri Pirinç Topları

Otantik Japon Onigiri (pirinç topları) tarifi. Ton balığı ile doldurulmuş ve nori deniz yosunu ile sarılmış, kolay yapılır üçgen pirinç topları.

20 min

HAZIRLIK

50 min

PIŞIRME

1h 10min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 100 g pirinç
- 6 bardak su
- 4 su yosunu yaprağı
- 1 tutam deniz tuzu
- 3 yemek kaşığı susam
- 1 bardak pirinç sirkesi

## Yapılışı

- Pirinci pişirin**

100g pirinci soğuk akan su altında su tamamen berraklaşana kadar, yaklaşık 2-3 dakika durulayın.
- Durulanmış pirinci orta boy bir tencerede 6 su bardağı su ile karıştırın.** Yüksek ateşte kaynatın, sonra ateşi kısın, sıkıca kapağını kapatın ve kapağı açmadan 18 dakika kaynatın.
- Ateşten alın ve buharlaşmayı tamamlamak için kapağı kapalı 10 dakika bekletin.** Çatal ile karıştırın ve sıcak ama yanıcı olmayacak şekilde 5-10 dakika soğumaya bırakın.
- Prepare workspace**

Ellerinizi için tuzlu su yaratmak üzere küçük bir kasede 1 su bardağı ılık su ile 1 tutam tuz karıştırın. Bu kaseyi 4 nori yaprağı ile birlikte çalışma alanınızın yakınına yerleştirin.
- Onigiri'yi şekillendirin**

Ellerinizi tuzlu suyla iyice ıslatın. Sıcak pirincin yaklaşık 1/4'ünü (kabaca 80-100g) ıslak avucunuza alın ve ortasında sığ bir çukur oluşturmak için nazikçe bastırın.

- 6 Çukura yaklaşık 3/4 yemek kaşığı seçtiğiniz dolguyu yerleştirin. Küçük miktarda ek pirinç ile örtün ve dolguyu tamamen kapatmak için kenarları nazikçe bastırarak birleştirin.
- 7 Pirinç topunu iki avuc arasına alın ve hafifçe yuvarlanmış kenarları olan üçgen Őekil oluşturmak için döndürürken nazik, eşit baskı uygulayın. Yapışmayı önlemek için gerektiğinde ellerinizi tuzlu su ile yeniden ıslatın.
- 8 **Tamamlayın ve servis yapın**  
Her onigiri'nin alt yarısını 1 nori yaprağı ile sarın, üst kısmını açıkta bırakın. Nori'nin pirine yapışmasına yardımcı olmak için nazikçe bastırın.
- 9 3 onigiri daha yapmak için kalan pirinç ile Őekillendirme işlemine tekrarlayın. Hemen oda sıcaklığında servis yapın veya 4 saate kadar kapalı saklayın.

## İpuçları

En iyi doku için kısa taneli Japon pirinci veya suşi pirinci kullanın. Uzun taneli pirinç düzgün bir Şekilde yapışmaz ve Őekillendirildiđinde dağılır.

Pirinci tutmadan önce ellerinizi tuzlu su ile ıslatın; bu yapışmayı önler ve dış yüzeye hafif baharat katar.

Őekillendirirken pirinci sıcak ama yanıcı olmayan sıcaklıkta tutun. Çok sıcak pirinç ellerinizi yakarken, soğuk pirinç düzgün yapışmaz.

Onigiri'yi dolgu malzemesi ile aşırı doldurmayın. Az miktardaki dolgu mükemmel pirinç-dolgu oranı yaratır ve pirinç topunun dağılmasını önler.

Őekillendirirken nazik, eşit baskı uygulayın. Çok fazla güç sert, katı onigiri yaparken, çok az güç gevşek, ufalanan pirinç topları yaratır.

Nori'yi gevrek dokusunu korumak için servis yapana kadar pirinçten ayrı saklayın. Nemli nori çiğneme kıvamında ve tatsız olur.

Pirinç duvarlarını çok inceltmeden yer yaratmak için dolgu eklemeden önce pirinçte çukurlar açın.

Ekstra lezzet ve görsel çekicilik için dış tarafa susam tohumu serpin. Siyah susam tohumları fındıksı tat ve çekici kontrast sağlar.