

# Spicy California Suşi

Bu kolay adım adım tarif ile evde lezzetli baharatlı California sushi rulo yapmayı öğrenin. Detaylı talimatlarla yeni başlayanlar için mükemmel.

25 min

HAZIRLIK

25 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Hard

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 salatalık
- 1 avokado
- 2 yemek kaşığı susam
- 120 g yengeç eti
- 4 su yosunu yaprağı

## Yapılışı

- Prepare your workspace**

Bambu sushi matınızı streç filmle örtün. Pirinçle çalışırken ellerinizi ıslak tutmak için küçük bir kaseye bir tutam pirinç sirkesi karıştırılmış su doldurun.
- Make spicy mayo**

Küçük bir kasede 2 yemek kaşığı mayonezi sriracha sosuyla pürüzsüz olana kadar karıştırın. 1 çay kaşığı sriracha ile başlayıp tadına göre artırın.
- Nori'yi hazırlayın**

Bir nori yaprağını plastikle örtülü mat üzerine parlak yüzü aşağı gelecek şekilde yerleştirin. Pürüzlü dokulu yüz yukarı bakmalı.
- Pirinci yayın**

Ellerinizi sirke suyuna batırın ve yaklaşık 120g sushi pirinci alın. Üst kenarda 2,5 cm boşluk bırakarak nori üzerine eşit şekilde yayın. Pirinçlerin yapışması için nazikçe bastırın.
- Pirinç tabakası üzerine susam tohumlarını eşit şekilde serpin ve yapışmaları için nazikçe pirinçlere bastırın.**

## 6 Ters rulo için çevirin

Tüm nori yaprağını dikkatli bir şekilde çevirin, böylece pirinçli yüz mat üzerinde aşağı, düz nori yüzü ise yukarı baksın.

## 7 Add fillings

Nori'nin ortasına ince bir çizgi halinde baharatlı mayonez sürün. Salatalık şeritleri, yengeç eti ve avokado dilimlerini düzenli yatay bir çizgi halinde ekleyin.

## 8 Sushi'yi sarın

Size en yakın mat kenarını başparmaklarınızla kaldırın ve kendinizden uzağa doğru sarmaya başlayın. İç malzemeleri parmaklarınızla yerinde tutun ve nazik, eşit basınç uygulayın.

9 Sonuna kadar sarmaya devam edin, sonra matı kullanarak ruloyu nazikçe sıkarak kompakt hale getirin ve eki kapatın.

## 10 Kesin ve servis edin

Suya batırılmış keskin bir bıçak kullanarak ruloyu ortadan ikiye kesin, sonra her yarıyı 3 eşit parçaya keserek toplam 6 parça elde edin. Yapışmayı önlemek için kesimler arasında bıçağı temizleyin.

## İpuçları

Sushi pirinci ile çalışırken yapışmayı önlemek için her zaman hafifçe nemli ellerle çalışın. Ruloları hazırlarken pirinç oda sıcaklığında olmalı, asla sıcak olmamalı.

Bambu sarma matınızı her kullanımdan önce streç filmle sarın. Bu, pirinçlerin mata yapışmasını önler ve temizliği çok daha kolay hale getirir.

Baharatlı mayonez için, daha az sriracha ile başlayıp tadına göre artırın. Başlangıç noktası olarak 2 yemek kaşığı mayonezi 1 çay kaşığı sriracha ile karıştırın.

Nori üzerine pirinci yayarken üst kenarda yaklaşık 2,5 cm boşluk bırakın. Bu, sararken düzgün bir kapanma sağlamaya yardımcı olur.

Çok keskin bir bıçak kullanın ve her kesim arasında temizleyin. Yapışmayı önlemek için bıçağı biraz pirinç sirkesi karışmış suya batırın.

Rulolarınızı fazla doldurmayın. Az malzeme kullanıp bir arada duran bir rulo yapmak, çok fazla malzeme kullanıp dağılan bir rulo yapmaktan daha iyidir.

Ekstra lezzet için susam tohumlarınızı pirinç üzerine serpmeden önce kuru tavada hafifçe kavurun.

Avokadonuz çok olgun ve yumuşaksa, kullanmadan önce biraz sertleşmesi için buzdolabında 30 dakika bekletin.