

Suşi Pilavı

Bu kolay adım adım tarif ile otantik suşi pirinci yapmayı öğrenin. Ev yapımı suşi için pirinç sirkesi, şeker ve tuz kullanarak mükemmel baharatlanmış suşi pirinci.

10 min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak pirinç
- 2 bardak su
- 0.25 bardak pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı şeker
- 0.5 yemek kaşığı deniz tuzu

Yapılışı

- Pirinci Hazırlayın**

2 su bardağı kısa taneli Japon pirincini ince delikli süzgeçte soğuk akan suyun altında, parmaklarınızla taneleri nazikçe karıştırarak su berraklaşana kadar durulayın, yaklaşık 5-7 durulama.
- Durulmuş pirinci bir kaseye koyun ve soğuk suyla örtün.** Tanelerin eşit şekilde nem absorbe etmesi için 30 dakika bekletin.
- Baharatı Hazırlayın**

Küçük bir tencerede 0.25 su bardağı pirinç sirkesi, 2 yemek kaşığı şeker ve 0.5 yemek kaşığı tuzu birleştirin. Şeker ve tuz tamamen erinceye kadar, yaklaşık 2-3 dakika sürekli karıştırarak kısık ateşte ısıtın.
- Baharat karışımını ateşten alın ve pirinç pişerken oda sıcaklığına soğuması için bir kenara koyun.**
- Pirinci Pişirin**

Bekletilmiş pirinci iyice süzün ve sıkıca kapanan kapaklı kalın tabanlı bir tencereye aktarın. 2 su bardağı su ekleyin ve yüksek ateşte kaynatın.

- 6 Kaynamaya başladığında hemen ateşi en düşük ayara getirin, sıkıca kapatın ve kapağı açmadan tam 18 dakika kaynatın.
- 7 Tencereyi ateşten alın ve pirincin buharda pişmesi ve tamamen pişmesi için kapalı olarak 10 dakika bekletin.
- 8 **Pirinci Baharatlayın**

Sıcak pirinci büyük bir tahta veya reaktif olmayan kaseye aktarın. Soğutulmuş baharat karışımını pirincin üzerine yavaşça dökerken tahta kaşık veya pirinç spatulası ile nazikçe katlayın, karıştırmak yerine pirinçte kesme hareketi yapın.
- 9 Pirinci el fanı veya karton parçasıyla yelpazelerken katlamaya devam ederek oda sıcaklığına hızla soğutun, yaklaşık 5-8 dakika. Bittiğinde pirinç parlak görünmeli ve her tane ayrı olmalıdır.
- 10 Baharatlanmış pirinci nemli temiz mutfak bezle örtün ve suşi yapmaya hazır olana kadar oda sıcaklığında tutun.

İpuçları

Aşırı nişastayı çıkarmak için pirinci suyu berraklaşana kadar iyice yıkayın. Bu, pirincin aşırı yapışkan ve sakızimsı olmasını önler.

Eşit pişme ve daha iyi doku için pirinci pişirmeden önce 30 dakika bekletin. Bu adım, uygun tane ayrımını sağlamak için çok önemlidir.

Baharatı karıştırırken tahta veya plastik spatula kullanın. Metal mutfak araçları pirincin lezzetini etkileyebilir ve taneleri kırabilir.

Daha iyi absorpsiyon için sirke baharatını pirinç hâlâ sıcakken ekleyin. Soğuk pirinç tatlari düzgün şekilde absorbe etmez.

Baharatı karıştırırken pirinci hızla soğutmak ve parlak bir görünüm elde etmek için yelpazeleyin. Bu geleneksel teknik aynı zamanda doğru dokuyu elde etmeye de yardımcı olur.

Bitmiş suşi pirincini kurumaması için nemli bir bezle kapalı tutun, ancak birkaç saat içinde kullanacaksınız buzdolabına koymayın.

Baharat dengesini tercihinize göre tadın ve ayarlayın. Bazıları biraz daha tatlı pirinç tercih eder, diğerleri daha ekşi.

Baharat karışımını önceden hazırlayın ve kullanmadan önce tamamen soğumasına izin verin. Bu, şeker ve tuzun tamamen çözülmesini sağlar.