

Suşi Pilavı

toplam süre **50 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 10 dak. dinlenme süresi 20 dak. pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

150 gr yuvarlak taneli pirinç
210 ml su
Pilav marine sosu için:
3 yemek kaşığı Kikkoman Sushi Pirinç
Lezzetlendiricisi (300ml)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Bir parça suşi (nigiri) yaklaşık 20 g haşlanmış pirinç ve üst malzemeden oluşur. Eğer suşi, ana yemek olarak sunulacaksa iki kişi için yaklaşık 18 adet suşi hesaplanmalıdır, bu da aşağı yukarı 350 g haşlanmış pirince tekabül eder.

Adım 2

Önce 150 g çiğ pirinç tencereye alınır, üstünü kaplayacak şekilde soğuk su ilave edilir ve elle karıştırılarak yıkanır. Bu işlem, su hemen hemen berraklaşana kadar tekrar edilir. Daha sonra su tamamen süzülür.

Adım 3

Pişirmek için gerekli miktarda su ilave edilir. Pirinç yaklaşık 20 dakika soğuk suda bekletilir. Pirinç taneleri hafiften şiştiği için pişerken patlamazlar.

Adım 4

Pirinç, tencere kapağının altından buhar çıkana kadar bir taşım kaynatılır. Daha sonra suyunu iyice çekene kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Mühim olan pişirme sürecinde kapağın mümkün olduğunca az açılması. Pirinç piştikten sonra tencere ocaktan alınır ve kapağı kapalı olarak 10 dakika daha dinlendirilir.

Adım 5

350 g pilav için 3 yemek kaşığı Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi, doğrudan pilava ilave edilerek karıştırılır. Alternatif olarak, 2 yemek kaşığı

pirinç sirkesi, 20 gram şeker ve 5 gram tuzu karıştırın. şeker ve tuz tamamen eriyene kadar ısıtın. Karışımı soğumaya bırakın. Ardından henüz sıcakken taze pişmiş pirince ekleyip karıştırın. Nefis suşi pilavınız kullanıma hazırdır!