

سوشي نيجيري بالجمبري / الروبيان



المكونات

1. 1/2 كوب (320 جم) أرز سوشي
2. 1/2 كوب (430 مل) ماء
3. 3 ملعقة كبيرة من خل السوشي (أو اخلطي 2 ملعقة كبيرة من خل الأرز و 1 ملعقة كبيرة من السكر و 1 ملعقة صغيرة من الملح)
4. فراشة الروبيان (الروبيان إبي) للتزيين
5. 1 مكعب واسابي-
6. الزنجبيل المخلل - حسب الحاجة
7. صلصة الصويا للسوشي، حسب الحاجة

سوشي نيجيري بالجمبري / الروبيان

تعليمات

1. اغسل أرز السوشي وشطفه حتى يصبح الماء صافيا. اتركه في مصفاة حتى يتم تصريفه. يطهى الأرز وفقا لتعليمات العبوة. بمجرد طهيها ، ارفعها عن النار ، واطرفها لتبرد لمدة 10 دقائق.
2. عندما لا يزال الجو دافئا ، أضف خل السوشي واخبطه جيدا حتى يمتزج.
3. قم بإعداد إبيي الروبيان أو أي إضافات أخرى ترغب في استخدامها باللغة النيجيرية.
4. اغمس يديك في الماء لمنع الأرز من الالتصاق. خذ حوالي 3 ملاعق كبيرة من الأرز المطبوخ في يدك ، واضغط عليه وشكله على شكل بيضاوي. تسطيح القاع.
5. وزعي كمية صغيرة من الوسابي على كل سوشي وضعي فوقه إبيي من الروبيان.
6. يقدم مع صلصة الصويا والزنجبيل المخلل. استمتع!

