



Bu da Türk usulü 'suşi'



Türkiye / 05/03/2010

Bartın'da bir otel işletmecisi, müşterilerine farklı lezzetler sunmak için Japonların kullandığı pirinç sirkeseyle yaptığı "hamsi suşi" ilgi görüyor.

İnkumu tatil beldesinde otel işletmecisi Işıl Işık, Japon mutfağını öğrenmek amacıyla İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi'nde 15 gün kurs görmesinin ardından suşi yapmayı öğrendi.

Şuşinin fazla tercih edilmemesi üzerine Işıl, suşiyi hamsi kullanarak yapmaya başladı. İlk önce çalışanlarına tattıran işletmeci, beğenilmesi üzerine hamsi suşiyi restoranının menüsüne dahil etti.

Işık, işletmesinin mutfağında dünyanın farklı lezzetlerine yer vermek istediğini, bundan dolayı suşi yapmayı öğrendiğini söyledi.

Suşiyi hazırlamanın ve yemenin çok keyifli olduğunu anlatan Işık, şunları söyledi:

"İstanbul'da öğrendiğim suşiyi Karadeniz'e uyarlamak istedim. Onun için de içine hamsi koyarak