

האורז המשמש לסושי הינו אורז עגול מיוחד. לעולם, אבל לעולם לא להשתמש באורז רגיל או באורז להכנת ריזוטו (למרות מראהו הדומה).

מצרכים :

- 1 כוס אורז
- 1 וחצי כוסות מים.
- 2 כפות חומץ אורז מתובל
- או :
- 2 כפות חומץ אורז , קורט מלח , כפית מירין (או כפית סוכר)

אופן ההכנה:

1. שוטפים את האורז היטב היטב במסננת או בכלי , מספר פעמים עד שהעכירות של המים יורדת בצורה דרסטית
2. משרים את האורז למשך 15-20 דקות במים. שופכים את המים , ומסננים היטב.
3. לתוך סיר מכניסים את האורז + כוס וחצי מים. מתחילים בלהבה גבוהה עד לרתיחה.
4. מנמיכים את הלהבה , ללהבה קטנה ביותר , מכסים , וממשיכים לבשל על אש קטנה במשך כ – 20 דקות. כל זמן הבישול אין צורך לערבב או לגעת באורז.
5. האורז מוכן כאשר המים התאדו , והוא דביק במקצת (אך אינו עיסתי). טעמו את האורז לפני כיבוי הלהבה.
6. מוציאים מהסיר , לתוך כלי. מוסיפים את החומץ ומערבבים היטב. לעולם לא להוסיף את החומץ כשהאורז עדיין בסיר.
7. ממתינים עד שהאורז יתקרר (אורז חם , אפילו פושר , יקמט את האצה).