

האורז המשמש לסתמי הינו אורז עגול מיוחד. לעומת זאת, אברל לעולם לא להשתמש באורז רגיל או באורז להכנת ריזוטו (למרות מראתו הדומה).

חומרים:

- 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 במסננת או בצלוי, מספר פעמים עד שהעכירות של המים יורדת בצורה דרסטית.
2. משרים את האורז למשך 20-15 דקות במים. שופכים את המים, ומסננים היטב.
3. לטור סיר מכנים את האורז + כוס וחצי מים. מתחילה 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 לערबב או לגעת באורז.
5. האורז מוכן כאשר המים התאדו, והוא דבוק במקצת (אך אינו עיסתי). טעמו את האורז לפני כיבוי הלהבה.
6. מוציאים מהסיר, לטור כל. מוסיפים את החומץ וumarבבים היטב. לעולם לא להוסיף את החומץ כשהאורז עדין בסיר.
7. ממתינים עד שהאורז יתكرר (אורז חמ, אפילו פושר, יקמט את האצה).