KOLAY KİMCHİ

www.asyagurme.com

1 Adet Çin Marulu, (yaklaşık 1.4 kg)
½ Su Bardağı Deniz Tuzu
1 Adet Havuç (Orta Boy), Rendelenmiş
2 Adet Yeşil Soğan, Verev kesilmiş
Ezme için:
5 Diş Sarımsak
1 Adet Soğan (Orta Boy), Dörde bölünmüş
1 Adet Asya Armudu (Naşi) veya Elma
1 Parça Zencefil, (yaklaşık 4cm)
2 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
1 Çay Bardağı Balık Sosu
½ Su Bardağı Kırmızı Pul Biber (Maraş Biberi-Hafif Acı)
1 Çay Bardağı Su
1 Çay Bardağı Haşlanmış Beyaz Pirinç

Bir bıçak yardımıyla çin marulunu uzunlamasına dört parçaya kesin. Her bir parçanın alt kısımlarına (beyaz kısımlarına) yine uzunlamasına olacak şekilde kesikler atın. Ardından bölünmüş tüm marulları tek tek küçük parçalara kesin ve bir süzgece aktarın. Güzelce yıkayıp, suyunu süzdürdükten sonra, yıkadığınız marul yapraklarından bir kısmını derin bir kaseye aktarın ve üzerine bir miktar deniz tuzu serpiştirip, eliniz yardımıyla iyice harmanlayın. Marul yaprakları ve 1/2 su bardağı kadar deniz tuzu bitene dek aynı işlemleri tekrarlayın. Son kez tüm marul yapraklarını iyice karıştırın ve suyunu salması için 1 saat kadar bir kenarda bekletin. Sürenin sonunda suyunu iyice bırakmış olan marul yapraklarını tekrar bir süzgece aktarın ve en az 3 defa olmak üzere, tuzunu atması için ovarak yıkayın. Kimchi için gerekli ezme karışımını hazırlamadan önce, suyunu akıtması için bir kenarda bekletin.
Kimchi ezmesini hazırlamak için; 5 diş sarımsağı, dört parçaya bölünmüş soğanı, kabuğunu soyup küçük parçalara kestiğiniz asya armudu veya elmayı, zencefili, esmer şekeri, balık sosunu, maraş pul biberini, suyu ve önceden haşladığınız beyaz pirinci mutfak robotu veya blender'a atın. Karışım yoğun kıvamlı bir ezme haline gelene dek mutfak robotunu çalıştırmayı sürdürün. Hazırladığınız karışımı bir kenarda bekletin.
Suyu süzülen marul yapraklarını, rendelenmiş havucu ve verev kesilmiş yeşil soğanları derin bir kasede güzelce karıştırın. Üzerine hazırladığınız ezme karışımını dökün ve tüm malzemeler iyice birbirine karışıp, harmanlanana dek birkaç dakika boyunca eliniz yardımıyla karıştırma işlemini sürdürün. (Karıştırma işlemi sırasında acı biber ezmesinin elinize herhangi bir zarar vermemesi için şeffaf eldiven giymenizi öneririz.)
Son olarak hazırladığınız kimchiyi hava geçirmeyen bir saklama kabına veya cam kavanozlara doldurup, ağzını sıkıca kapatın. Kimchiyi yaklaşık 6-8 saat oda sıcaklığında beklettikten sonra fermentasyon süreci için buzdolabına kaldırın. Yaklaşık 1 hafta (7gün) buzdolabında beklettikten sonra dilediğiniz gibi tüketebilirsiniz. (Aceleci davranırsanız kimchiyi 3. günün sonunda da yemeye başlayabilirsiniz, ancak en iyi sonucu almak için 7 gün bekletmeniz tavsiye olunur.)



© lezzetler.com tarif no:124507 • adı:Kolay Kimchi • gönderen:yılgör • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:37