



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURPLU USKUMRU JJİGE

<https://koreyemek.blogspot.com>

Uskumru 2 tane
kuru soğan 1 tane
gimçi 300 gr
beyaz turp 1 tane
su 2 bardak
sosu için:
soya ezimesi 1 yemek kaşığı
soya sosu 1 yemek kaşığı
pul biber 1 yemek kaşığı
isterse şeker 1 tatlı kaşığı
sarımsak 3 diş

Uskumru 2 tane ve beyaz turp 1 tane hazırlanır. (ben fazla yaptım..)

normal gimçi varsa gimçiyi kullana bilirsiniz. yoksa turp ipe yapılan gimçide kullana bilirsiniz.

Beyaz turpu yuvarlak şeklinde keserek tencerenin en altı kısmına konur. ben patatesi sevdiğim için bir az ekledim.

Uskumru 2 yada 3 bölünür. turpun üstüne konur. sonra Gimçiyi ilave eder. kuru soğanı küçük küçük doğrarak ekler.

yukardaki sosu hazırlayarak malzemelerin üstüne gezdirir. ve 2 bardak soğuk su ilave edip kaynamaya bırakır. sosu deki soya ezimesi balığın kokusunu yok eder. gimçi yumuşak oluncaya kadar iyice pişirir.

Pilavla afiyetle yer!!

