



## ACILI TTEOKBOKKİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

- 1 kase dolusu Tteokbokki (silindir şeklinde olan pirinç hamurları)
- 1 kase doğranmış beyaz lahana
- 1 adet halka şeklinde doğranmış havuç
- 1 adet yarım ay şeklinde doğranmış kuru soğan
- 2 adet halka doğranmış Yeşil soğan
- 2 - 2,5 su bardağı Su
- Sos için:
- 2 yemek kasığı Gochujang(Kore salçası)
- 1 yemek kasığı Gochugaru(Kore pul biberi)
- 1 yemek kasığı Bal
- 1 yemek kasığı soya sos
- 4 diş sarımsak
- Üzerine serpmek için: susam

Sos malzemelerinin hepsini karıştırın. Sos ve 2 bardak suyu bir tencere içerisinde 5 dakika kaynatın. Daha sonra lahana, havuç, kuru soğan ve Tteokbokki(pirinç hamurlarını ekleyip) 10 ila 15 dakika yemegin suyu koyulasana kadar pisirin. En son Yeşil soğanları ekleyip 1 dakika daha pisirin ve altını kapatıp servis edin. Servis tabagina alip üzerine susam serpin.

