



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANDONG JJİM DAK

<https://koreyemek.blogspot.com/>

1 tane tüm tavuk

2 patates

2 havuç

1 kuru soğan

1 avuç makarna

Sosu:

7 yemek kaşık soya sosu

1 yemek kaşık bal ya da şeker

1 tatlı kaşık sarımsak

1 çay kaşık zecifil tozu

2 yemek kaşık sıvı yağı

1 buçuk bardak su

Tavuğu küçük küçük doğranır. Kaynar suda 20 dk. haşlanır. Suzgeçten suyunu çıkarın.

Tavada yağı döküp sarımsak ve kuru biberi (isterse) sotelenir.

Patates, havuç ve kuru soğanı ilave eder.

Sosu hazırlanır ve bir buçuk bardak suyle karıştırıp ilave eder ve kaynamaya bırakır.

Kore uslü makarna ilave eder. (makarna - soğuk suda yarım dk bekledikten sonra kullanın) 10 dk. daha pişirin.

Son olarak yeşil soğanı ekleyin ve susam yağı ve susamı serperek servis yapın.

