



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEULOKOLLİ JANGAJJİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 adet brokoli (küçük boy)  
450 ml Su  
50 ml Elma Sirkesi  
1 çorba kaşığı Tuz  
1 çorba kaşığı Şeker  
400 gramlık boş bir kavanoz

Öncelikle brokolinizi çiçek çiçek ayırın, kök kısmını soyduktan sonra küçük parçalara kesin ve ardından hepsini birkaç kez yıkayıp süzdürün.  
Su, sirke, tuz ve şekeri bir cezve içerisine alıp karıştırın.  
Ocakta bir taşım kaynatın.  
Brokolilerin bulunduğu süzeğin altına bir kap yerleştirin.  
Kaynatmış olduğunuz su sirke karışımını brokolilerin üzerine dökmek suretiyle yavaş yavaş gezdirin.  
Brokolilerinizi tekrar süzeğin altına biriken su sirke karışımına teker teker batırıp çıkarın. Buzlu soğuk su koyduğunuz bir kabin içerisine alın.  
Bir süre beklettikten sonra kavanoza bastırarak doldurun.  
Su sirke karışımını iyice soğuttuktan sonra brokolilerin üzerine döküp kapağını kapatın.  
Buzdolabında muhafaza edin ve bir kaç gün yada bir haftanın sonunda yiyin.