



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BİBİMBAP

<https://acunn.com>

1 kase Japon pirinci (sushi pirinci olarak da bilinir)
300 gram kıyma
1 kase ıspanak
1 büyük havuç
10 adet büyük boy mantar
2 yumurta
1 kase soya filizi
80 gram kimchi
Zevke göre tuz
Gerektiği kadar yağ
Eti Marine Etmek İçin:
2 yemek kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı susam yağı
1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
Gochujang Sosu İçin:
2 yemek kaşığı gochujang (bu, fermente soya ve kırmızı biber ile yapılan biberli bir macundur)
1 yemek kaşığı su ve pirinç sirkesi (zevke göre)
1 çay kaşığı susam yağı, şeker ve susam tohumu
Tuz

Soya sosunu susam yağı, sarımsak tozu ve mirin ile karıştırarak işe başlayın. Böylece kıymayı marine etmek için kullanacağınız karışımı hazırlamış olacaksınız.

Kıymayı bu sosla marine edin. Kıymayı bu karışımın içinde uzun süre bekletmenize gerek yok. Yaklaşık 10 dakika yeterlidir.

Kıymayı bir kızartma tavasının veya derin Çin tavasının içinde soteleyin. Bir kenara ayırın.

Bir tencereye biraz yağ koyun, ısıtın ve sonra içine pirinci ekleyin. Pirincin yanmasını veya yapışmasını önlemek için karıştırmayı bırakmayın.

Bir dakika geçtikten sonra 2 kase kaynar su ve zevke göre tuz ekleyin. Orta ateşte pirinç pişene kadar pişmeye bırakın (yaklaşık 10 dakika veya pirinç paketinde belirtildiği süre kadar).

Havuçları yıkayın, soyun, ince ince dilimleyin ya da şeritler halinde kesin. Sonra mantarları doğrayın.

Soya filizlerini ve ıspanakları iyice yıkayın.

Kızartma tavasında veya derin Çin tavasında biraz yağ ısıtın ve birkaç dakika boyunca havucu soteleyin. Aynı şeyi mantarlarla da yapın. En iyisi biraz çıtır çıtır olmalıdır.

Daha sonra ıspanakları ve soya filizlerini ayrı bir yerde soteleyin. Dikkatli olun çünkü bu malzemeler çok hızlı pişerler.

Gochujang sosunu hazırlamak için tüm malzemeleri bir kaseye koyun ve pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.

Baharatlı bir sos elde etmek istemiyorsanız yalnızca bir çay kaşığı gochujang ekleyin.

Kızarmış yumurtaları hazırlayın.

Bibimbap derin bir tabağın veya doğrudan güveç çanağının içinde servis edilebilir.

Tabağın en alt tarafına pirinci koyarak işe başlayın.

Sonra kalan malzemeleri renklerine göre gruplandırın ve onları pirincin üzerine koyun.

Ortaya yumurtayı yerleştirin.

Gochujang sosu ayrıca servis edilmeli. Sosu seven kişiler yemeklerine ekleyebilirler.



© lezzetler.com tarif no:153791 • adi:Bibimbap • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:49