



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGOGİ

450 gram dana eti
4 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı susam yağı
1 çay kaşığı acı sos
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı zencefil
2 yeşil soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Susam taneleri
300 gram pirinç (pişirilmiş)

Etleri ince ince doğrayın.

Zencefil, soya sosu, sarımsak, şeker, acı sos, sirke, susam yağı ve ince doğranmış yeşil soğanı karıştırıp sos haline getirin. (Bulabilirsiniz doğrudan bulgogi sosu da kullanabilirsiniz.)

Etleri bu sosa bulayıp buzdolabında en az 30 dakika bekletin.

Geniş bir tavayı ısıtın ve etleri tavaya alın.

Ara ara karıştırarak 10 dakika kadar soteleyin. (Arzu ederseniz içine havuç, mantar, taze soğan gibi sebzeler de ekleyebilirsiniz.)

Etleri tavadan alın.

Üzerine susam tanelerini ve ince ince doğradığınız taze soğanları serpin.

Not: Bulgogi, Kore mutfağının en meşhur yemeklerinden. Korece "bul" ateş demek, "gogi" ise et içeren anlamına geliyor.

