



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGOGİ

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

Dana eti (antrikot) 1 kg
Yeşil soğan 1 tane
Kuru soğan 4 tane
Sosu:
Soya sosu 6 yemek kaşık
Susam yağı 2 yemek kaşık
Şeker 2 yemek kaşık
Armut 1 tane
Soğan 1 tane
Sarımsak 5 diş
Karabiber 1 tatlı kaşık
Susam 1 tatlı kaşık

Kasapta Kore uslü dana eti hazırlayın. Her kasapta bunu yapmıyorum. Ben de özel sipariş verdim. Sosu hazırlayalım. Armut ve soğanı rendeleyin. Soya sosu, sarımsak, karabiber, susam yağı ve isterse şeker ya da bal ilave edebilir. Yeşil soğan ve kuru soğanı doğrayın. Et, sebzeler ve sosu karıştırarak bir gün bekletin. Teflon tavada pişirin.

