



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ETLİ SANJEUK

<https://koreyemek.blogspot.com>

dana et 200gr
gimçi 200 gr
havuç orta boy 1 tane
yeşil soğan 1 demet
Un ve yumurta
dana eti için sosu:
ganjang(soya sosu) 3 yemek kaşığı
susam yağı 1 yemek kaşığı
şeker 1 yemek kaşığı
susam 1 yemek kaşığı
karabiber bir az

dana eti ince ince doğranır. 5 cm kadar. Sosu döküp 1 saat bekletir.

Gimçi - süzülüp 5cm kadar keser.

yeşil soğan - sıcak suda 2 dakika haşlanır.

5cm kadar keser. tuz ve susam yağı döküp karıştır.

havuç - 5 cm kadar keser. az yağlı tavada 5 dakika kavurur.

kürdanı kullanarak sebzeler ve eti sırayla dizer.

her tarafını Un'a batır.

Yumurta'yı büyük kaseye çırpır. bir az tuz ilave eder yumurtaya, unlanmış san-jeuk yumurtaya batırır.

Yağda iyice kızarır. Et olduğu için orta ateşte uzun pişirmemiz lazım.

Sosa sosuyla suna bilir.

