



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DDUK-BBOG-Gİ

<https://koreyemek.blogspot.com>

Dduk 500gr
havuç 2 tane
kuru soğan 3 tane
yumurta 4 tane
sosu için:
goçujang(biber şalçası) 2 yemek kaşığı
ganjang(soya sosu) 1 yemek kaşığı
sarımsak 2 diş
şeker yada bal 2 yemek kaşığı
balık su yada et suyu 1 su bardak
susam 1 yemek kaşığı

önce bu dduk'ı yumuşatmak için soğuk suda 20 dk. bekletiyoruz. sonra ikiye böleceğiz.
havuç ve kuru soğanı parmak büyüklükte doğranır. Beyaz lahana ve yeşil soğan varsa ekleye bilir.
Yumurtayı suda haşlanır.
Yukardaki sosu geniş bir tencerede kaynatır.
Sosu kaynayınca sebzeleri ilave eder. sebzeler yumuşayınca dek pişirir.
Sonra dduklar ilave eder. 5 dakika daha pişirir. ve yumurta kavuğu soyup ilave eder. iyice pişirir. arasıra karıştırmalıyız.

