



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOENJANG JJIGAE

www.asyagurme.com

4 Su Bardağı Su
2 Çay Kaşığı Balık Tozu
2 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi
1 Adet Kabak, Büyük parçalara kesilmiş
1 Adet Patates, Büyük parçalara kesilmiş
1 Adet Soğan, Küp kesilmiş
150 Gram Tofu Peyniri (Sert), Küp kesilmiş
2-3 Yemek Kaşığı Soya Ezmesi (Doenjang)
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
Üzeri için:
1-2 Adet Yeşil Soğan, Dilimlenmiş

Bir tencereye 4 su bardağı su ile 2 çay kaşığı balık tozunu ilave edip, kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra kabak, patates, soğan ve sarımsak ezmesini tencereye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Son olarak, önce soya ezmesini, ardından kırmızı pul biberi ve tofu peynirini tencereye ilave edin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve yaklaşık 3-5 dakika daha pişirin. Üzerine yeşil soğan dilimleri serpiştirip, sıcakken servis edin.

