



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEBZELİ ÇORBA

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

200 gr dana eti (kuşbaşı)
1 büyük patates
1 kuru soğan
1 kabak
isterse Pazı koyabilir
1 yemek kaşık goçujang (biber salçası)
1 yemek kaşık dwenjang (soya ezmesi)
Sarımsak
Tuz

Dövülmüş sarımsağı ve karabiber ekleyerek hafif sıvı yağda kavurun.
Sebzelerde aynı büyüklüğünde doğrayın. Ben patates, kuru soğan ve kabağı kullandım. Sonra da buzlukta olan pazıyı ilave ettim.

Eti kendi suyunu çıkarıp tekrar çekene kadar iyice kavurun.

Bunlara Kore uslü biber salçası yani go-çu-jang ve soya ezimesi Dwen jang eti pişdikten sonra bu sosularını ekleyin.

Çorba kaynayınca diğer sebzeler atın. sebzeler yumuşak oluncaya dek kaynatın.

Son olarak önceden haşlanıp buzluga atmış olan Pazıyı ekledim. (pazı bulamasanız bu aşamayı yapmayın.)

Pazı koyduktan sonra 5 dk falan daha kaynatın.

Patates yerine turp kullanabilir, mantarlar eklenebilir.

İster yeşil biber ve yeşil soğanıda koya bilirsiniz.

Sıcakken servis sunabilirsiniz.

