



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAM-JA-GUK

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

(Patates Çorbası)

1 tane büyük Patates
1 küçük boyu kuru soğan
1 tane yumurta
Sarımsak
Tuz
Karabiber
Yeşil soğan
Çorba suyu için:
100 gr dana et ya da kuru balık 6 tane
Dasima (kuru deniz otu) az
5 bardak su

Önce balık suyunu çıkarılır. Balığı sevmeyen ya da kuru balığı bulamayan eti kullanarak suyunu çıkara bilir. Patates ve kuru soğanı dörtgen ve yarım şekilinde doğranır. Balık suyu kaynağınca önce patatesi konur. Çorba kaynarken çıkan köpüklerini iyice temizlerseniz daha güzel olur.

Patates bir az pişitikten sonra kuru soğanı ilave edilir. Kuru soğan ve patatesi iyice yumuşak olup pişince dövülmüş sarımsağını ve tuzu ilave edilir. Son olarak yumurtayı gezdirip yeşil soğanı ilave edilir.

Not: Kore'liler sabah kahvaltı yerine böyle bir çorbaya pilav karıştırarak içiyorlar.

