



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAMJA JORİM

www.asyagurme.com

3 Adet Patates, (veya 2 su bardağı kadar) Küp kesilmiş

1 Yemek Kaşığı Susam Yağı

½ Su Bardağı Su

3 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1 Yemek Kaşığı Bal

2-3 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi

1 Tutam Karabiber

½ Tatlı Kaşığı Susam

Üzeri için:

Siyah Susam, (isteğe bağlı)

Susam yağını wok tavada ısıtın ve patatesleri ilave edip, orta dereceli ateşte yaklaşık 5 dakika soteleyin.

Bir kasede 1/2 su bardağı suyu, soya sosunu, balı, sarımsak ezmesini ve bir tutam karabiberi çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımı wok tavaya dökün ve patateslerle birlikte iyice karıştırın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak yaklaşık 8-10 dakika pişirin.

Wok tavanın kapağını açın ve patatesleri orta dereceli ateşte 5-7 dakika daha sos iyice koyulaşana kadar sotelemeye devam edin. Son olarak susamları ilave edin ve son bir kez karıştırıp, ocaktan alın. Üzerine siyah susam taneleri serpiştirip, servis edebilirsiniz.

Not: Sıcak veya soğuk olarak (banchan) olarak tüketebilirsiniz.

