



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAMJA SAELLEODEU

<https://www.guneykoreyemekleri.com/>

3-4 adet patates

1 adet Havuç

1 adet yeşil elma

bir kaç dal brokoli

2 adet yumurta

3 çorba kaşığı mayonez(damak zevkinize göre daha az yada daha çok mayonez kullanabilirsiniz)  
tuz, karabiber

Patatesleri soyup yıkayın, yıkadıktan sonra küp şeklinde doğrayın.

Tencere içersine alıp üzerini geçecek kadar su koyun ve biraz tuz ekleyip haşlayın.

Patatesler haşlandıktan sonra süzdürüp soğutun.

Havuç soyulduktan sonra küp şeklinde doğranır, brokoli küçük parçalara ayrılır ve birlikte bir kaç dakika haşlanır. Haşlandıktan sonra süzdürülür ve soğutulur.

Elma'nın kabuğu soyulur ve küp şeklinde doğranır.

Tüm malzemeler geniş bir kase içersine alınır.

Yumurtalar haşlanıp soğutulduktan sonra sarısı ve beyazı ayrılır.

Beyazı doğranıp malzemelerin üzerine eklenir.

Yumurta sarısı ise ayrı bir kase içersinde ezilip mayonez ve karabiber ile karıştırılır.

Mayonezli karışım malzemelerin üzerine eklenir tuz serpilir ve karıştırılır.

İsteğe bağlı olarak servis ederken susam serpilebilir.

