



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAMJACHAE BOKKEUM

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

2 adet orta boy patates
1 adet küçük kuru soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay bardağı su
tuz, susm
yeşil soğan

Patatesleri soyup jülyen şeklinde doğrayın, bol soğuk suda yıkayıp süzdürün. Tavaya sıvıyağ koyun ve ısıtın. Isınınca patatesleri ekleyip 1 dk hararetli ateşte kavurun. Daha sonra yarım ay şeklinde doğranmış soğan ve ince doğranmış sarımsakları ekleyip 1 dk daha kavurun. Su ekleyip kapağını kapatıp kısık ateşte patatesler pişene kadar pişirin (patateslerin çok pişip dağılmaması için dikkat edin). Ocaktan almadan önce tuz atıp karıştırın. Servis tabağına alıp ince dilimlenmiş yeşil soğan ve susam ile süsleyin.

