



## GİMCHİ JEUN

<https://koreyemek.blogspot.com>

gimçi 200 gr  
ton balık 1 tane  
taze soğan 1 tane  
un 1 su bardak  
yumurta 1 tane

Gimçi'nin suyunu iyice çıkarıp ince ince doğranır.  
Suyu çıkaran ton balık bir tane ilave eder. Taze soğan ve yumurta ekler. Unu ilave eder.  
Gimçi tuzlu olduğu için tuzu koymuyorum. Ama isterseniz pul biber ve kara biber ekleyebilirsiniz.  
Yarım bardak su ilave edip tüm malzemelerini iyice karıştırır.  
Tavada sıvı yağı döker. Bir kepçe alıp ince açar ve orta ateşte kızarır.  
Üzeri kahve rengi oluncaya kadar kızarır.

