



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİMCHI

<https://koreyemek.blogspot.com>

Beçu (marul) 4 tane
kalın tuz 1 paket
yeşil soğan 2 demet
soğan 2 tane
havuç 2 tane
beyaz tırp 2 tane
pul biber 2 su bardak
balık suyu 1 su bardak
sarımsak 20 diş
pirinç unu 2 yemek kaşığı
zencefil 1 yemek kaşığı

4 tane marulu büyükse 4'de, küçükse 2'ye bölünür. Kalın tuzu yaprak arasına koyarak 5 saat- 6saat bekletir. İyice yumusayınca akar suda çok iyi yıkar ve 2-3 saat suyu çıkarır. Yeşil soğan - 4cm kadar keser, soğan - yarımşekilde keser, beyaz tırp ve havuç ince ince rendelenir. Sarımsağı ve zencefili ilave edilir, pul biber, balık suyu konulur, pirinç unu muhallebi kıvamına pişirilip, soğutup ilave edilir. hepsini iyicene karıştırılır. Suyu çıkaran Beçu'nun aralarına içi malzemeler konulur. en son yaprağıyla beçuyu kapatılır, büyük bir kaba konur. Yaptıktan sonra dışarıda 2-3 gün bekletir, sonra buzdolabına konur.

Not: Türkiye'de Çin marul diye bilinen sebze. Asıl ismi Beçu'dur. Çin marul değil Kore maruludur.

