



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOCHUJANG

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

Gochujang, Kore'ye ait baharatlı fermente bir esni esididir. Aci kirmizi biber, soya, yapiskan piriç unu ve bugday tohumu ana maddesinden olusur. Geleneksel olarak esni büyük Jangdok () adi verilen kaplar(kavanoz) içersinde fermente edilir. Tahminen Onaltinci-Onyedinci yzyildan itibaren Koreliler yemeklerinden gochujang kullanmaya baslamis.

Yapilis malzemeleri içersinde en önemli malzemeler kirmizi biber, soya ve yapiskan prini unu. Katki malzemeleri tuz, bal, Ganjang() ve bugday tohumundan olusur. Daha sonra tüm malzemeler Jangdok adi verilen büyük kavanozlara bosaltilip aylarca fermente olmasi için bekletilir.

