



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOCUJANG

(Kuru Balık Kavurması)

<https://koreyemek.blogspot.com.tr>

300 gr Kurubalık
10 diş sarımsak
2 yemek kaşık sıvı yağ
1 yemek kaşık gocujiang
1 yemek kaşık pul biber
2 yemek kaşık bal ya da şeker
1 yemek kaşığı soju (Balık kokusunu yok etmek için)

1. Kuru balığı temizleyin. Ben balık iç ve başını attım.
2. İlk önce yağsız teflon tavada kuru balığı kaç dakka kavurarak daha kurutuyorum.
3. Önce yağın döndükten sonra ince kesilmiş olan sarımsaklarını ekleyip kaç dk kavuruyorum. Ondan sonra gocujiang sosunu ilave ediyorum. Kaynatıyorum.
4. Kaynayan gocujiang sosu üzerine kuru balıkları atıyorum. Hafifçe çevirerek sosu yediriyorum.
5. İsterse susamla süslenerek servis yapıyorum.

