



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GUNGJUNG TTEOKBOKKI

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

15-20 adet tteok (silindirik şekilde olanlar)

200 gr kıyma

Yarım adet kırmızı, yeşil ve sarı biber

1 orta boy havuç

1 adet kuru soğan

1 kase mantar

1 tatlı kaşığı susam

Sos için:

3-4 çorba kaşığı soya sos

1 tatlı kaşığı bal

1 yemek kaşığı susam yağ yada sıvı yağ

1 adet ince doğranmış yeşil soğan

2 diş ezilmiş sarımsak

Biraz karabiber

1 çorba kaşığı su

Sos malzemelerini bir kase içerisinde karıştırıp bekletin.

Tteok'ları kaynar suda 10 ila 15 dakika arası kaynatın (sebzeleri hazırlayana kadar).

Sebzelerden soğan yarım ay şeklinde, havuç ve biberler jülyen şeklinde, mantarlar küp yada dilim şeklinde doğranır.

Yanmaz teflon tavada (yağ ekmeden) kıyma ve mantar 1 çorba kaşığı sos ile sotelenir.

Kıyma suyunu çektiğinde önce soğan ve havuç eklenip bir dakika daha sotelenir.

Daha sonra haşlayıp süzdürdüğünüz tteok'ları, biberleri, sos ve 2 çorba kaşığı su ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. 1 tatlı kaşığı susam ekleyip ocaktan alın, sıcak olarak servis edin.

