



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JANGJORİM

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

200 gr biftek
1 su bardağı et suyu
3-4 çorba kaşığı soya sos
5-6 diş sarmsak
5-6 adet acı yada tatlı yeşil biber
1 tatlı kaşığı bal
2 adet yumurta

Öncelikle biftekleri 2 cm kalınlığında kesin ve soğuk su içerisinde 5 dakika bekletin. Daha sonra süzdürüp yıkayın ve bir tencere içerisinde 4 su bardağı kaynar su ile kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra suyu döküp etinizi süzdürün ve yıkayın. Daha sonra etinizi tencere içerisinde kaynayan 5 bardak suyun içerisine koyun ve yumuşayana kadar pişirin, 45-50 dakika kadar.

Etiniz piştikten sonra et suyunun bir su bardağı kadar kalıp kalmadığını ölçün. Şayet et suyu az ise eksiği su ile tamamlayın. Et, et suyu, yıkanmış yeşil biberler, soyulmuş ve yıkanmış sarmsaklar, soya sos, bal ve yıkanmış yumurtaları aynı tencere içerisine koyup 7 dakika haşlayın. 7 dakika sonra yumurtaları çevirip 3 dakika daha pişirin.

Bu aşamadan sonra yumurtaları isterseniz çıkarıp etinizi 10 dakika daha yumurtasız pişirin yada yumurtaları hafiften çatlatıp etinizi yumurtalar ile birlikte pişirin (yumurtaları çatlatma işlemi kaynama esnasında sosun çatlaklardan sızıp yumurtaya renk vermesi için yapılır).

10 dakika sonra ocağın altını kapatıp yumurtaları çıkarıp kabuklarını soyun. Et sos yumurta ve diğer pişmiş olan tüm malzemeleri bir kase içerisine alıp soğumaya bırakın. Servis ederken et, biber, sarmsak ve dilimlenmiş yumurta yanyana olacak şekilde tabağa dizip sade pilav ile servis edin.

Not: jangjorim piştikten sonra tencere dibinde çok az bir sos kalmış olmalı, şayet suyu çok ise 5 dakika daha kaynatın. Bu yemeğin özelliği soğuk yenmesi ve sosunun kullanılmaması "sadece malzemeler kullanılıyor".

