



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAPCHAE

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

100 gramlık bir paket Dangmyeon (면) yada Çin soya erişte'si
1 adet sığır filetosu
1 adet havuç
2-3 adet mantar
1 adet yeşil soğan
Yarım adet Kırmızı ve yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı soya sos
Sıvı yağ
Susam
Eti marine etmek için:
1 tatlı kaşığı soya sos
1 tatlı kaşığı bal
1 diş sarmısak
1 tatlı kaşığı susam yağı yada sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Sığır etini jülyen şeklinde kesin(uzunlamasına) ve bir kase iğerisine alın, üzerine soya sos, sarmısak, bal, susam yağ, tuz ve karabiber serpin, karıştırın.

Havuçları rendeleyin, mantar ve kuru soğanı yarım ay şeklinde doğrayın, kırmızı yeşil biber ve y. soğanı jülyen şeklinde doğrayın.

Yanmaz bir tava iğerisine biraz sıvıyağ koyarak yüksek ısıda önce kuru soğanı birkaç dakika soteleyin daha sonra havuç, kırmızı yeşil biber, mantar, y. soğan olmak üzere (her defasında sıvı yağ koyun) sebzeleri tek tek soteleyin ve geniş bir kase iğerisine alın.

En son marine ettiğiniz etinizi soteleyin ve sebzelere ekleyin.

Eriştelerinizi paket üzerindeki pişirme süresine göre pişirip süzdürün ve et sebze karışımına ekleyin. 1 tatlı k. soya sos, biraz sıvı yağ ve tuz ekleyerek hepsini karıştırın.

Servis tabağına alıp üzerine susam serpin.

Not: Mevsimine göre mevsim sebzeleri ile de hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:123025 • adi:Japchae • gönderen:alkım • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:27