



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAPCHAE

<https://koreyemek.blogspot.com>

Makarna 500gr - (Kore uslu tatlı patatesten yapılmış olan makarna)
Havuç (orta boy 1 tane)
Kuru Soğan (1 tane)
Salatalık (2 tane)
Odeng - (Kore uslu balıktan yapılmış olan bir malzemedir)
Sıvı Yağ (5 tbs)
Sosu için:
Soya Sosu (2 tbs)
Şeker (1 tbs)
Tuz
Susam yağı
Susam çekirdeği (tutam)
Karabiber (tutam)

Japchae, çok sevilen bir Kore yemeğidir. mili bayram ve özel günlerde çok yenilir. Önce sebzeler jülyen ve yarım ay şekilde doğranır. Tavada sıvı yağ koyup sotelenir. Original Japçe eti konulur ama ben eti pek sevmediğim için balık et ten yapılan Odeng Jabçe yaptım. Bu Makarna tatlı patates nişastasıyla yapıldı. Sert olan makarnayı 8 dakika yumuşayana kadar pişirin. Eğer makarnalar çok uzunsa ikiye bölebilirsiniz. Soğuk suyla yıkayın ve süzün. Soya sosu: şeker. susam ve susam yağı tavaya koyu bir az kaynatır. Sonra süzmüş makarnayı ilave edilir. Önceden hazırlanan sebzeler ve makarna. Hepsini birleştirin ve son dokunuş için biraz susam çekirdeği serpin, sıcak servis edin.

