



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAL-GUK-SU

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

Un (kepek unu) 2 su bardak
yumurta 1 tane
tuz ve karabiber
kuru soğan 1 tane
kabak yarım tane
havauç yarım

2 bardak Una bir tane yumurta ve az tuz, karabiberi ilave edin. Azar azar su dökerek kulak memesinden bir az sert kıvam hamuru ele edin. Bu hamuru duzdolap poşete koyarak dışarda 10 dk. duzdolaptan en az 30 dk. dinlendirin.

Dinlendirmiş olan hamuru oklava ile incecik açın. Nişastayı serpererek yapışmamaya sağlayın.

Hamuru çok ince kese bilirsiniz, böyle kalın kese bilirsiniz.

Sebzelerde ince ince doğrarak hazırlayın, patates isterseniz ilave edebilirsiniz.

Kal-gun-su suyu için et kullana bilir ve deniz ürünleri kullana bilir, su kaynayınca önce sebzeler atın ve kaynatın.

Başka bir tencerede suyu kaynatıp erişteyi hafifçe haşlayın. Haşlanmadan sebzeli suya koyarsan

kalguksu suyu beyaz olur ve hamurlu olur. Hafif haşlayarak sudan çıkarın, diğer tencereye ilave edin.

Böyle sebze ile erişteyi kaç dakikada pişirin, son olarak tuzu ilave edin. (yumurtayı çırparak gezdire bilirsiniz)

Böyle de yiye bilirsiniz, soya sosu severseniz soya sosuda yapa bilirsiniz.

soya sosu:

2 yemek kaşık soya sosu

2 tane sarımsak

1 yemek kaşık taze soğan(ince kıyılmış)

1 tatlı kaşık pul biber

