KİMBAB

https://koreyemek.blogspot.com

4 Bardak PİRİNÇ
4 Adet balık eti
4 Adet deniz yosunu
1 Adet Salatalık yada Ispanak
2 Adet yumurta
4 Parça Danmuji (sarı rankli turp turşusu)
1 Adet havuç(orta boy)
2 Adet Jambon yada sosis (1 taneyi 4de bölünür..)

Yumurtalarnı iyice çırpıp biraz tuz eklenir ve az yağlı tavada yuvarlak şekilde kızartılır Sonra 1cm kadar jülen doğlanır. Balık eti bir taneyi 2 ye bölünür. isterseniz çiğ olarak isterseniz az yağlı tavda bir az kızarta bilirsiniz Turpları da kare şekilde uzun doğrayın isteğe göre Jambon yada sosisleri alıp bir tanesı 4 de bölünür az yağlı tavada kızartılır. Sarı Turp yoksa salatalığı tuz, sirke, şeker 20 dk. bekletip iyice süzmesi gerek ama turp varsa sadece tuzda 20 dk bekletin ve aynı işlem yapınız Tencereye Pirinç koyup 5 bardak suyla pişirilir. (tuz ve yağ konmaz). Haşlanmış olan Pirnce Tuz, susam, yağ ve susam(İstersen) konulur. ve iyicene karıştırılır. Deniz yosununu seriyoruz ve pirinçleri yayıyoruz. Sırayla turp, yumurta, salatalık, sosis ve balık eti konulur sonra rulo olcak şekilde sarıp dilimliyoruz. Servis yapabilirsiniz.

Not: Lezzetli Kore Yemeklerden biri ve Kore'nın her pazar ve sokaklarda satılan mehşur yemektir. Türkiye'de ki simit gibi.

© lezzetler.com tarif no:77177 • adı:Kimbab • gönderen:bakiye • indirme tarihi:21.05.2024 - 02:43