



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMCHİ

Bir küçük lahana
2 adet beyaz turp
bir demet su teresi
2 demet yeşil soğan
2 kase kırmızı toz biber
4 yemek kaşığı tuz
4 yemek kaşığı şeker
5 diş sarımsak
1 kök taze zencefil
1 kase tuzlu tavuk suyu

Lahana yaprakları ikiye veya dörde bölünüp tuzlanarak 4 saat bekletilir. Turplar dilimlenir ve su teresi 5 cm uzunluğunda kesilir. Yeşil soğanlar ince ince dilimlenir, sarımsak ve zencefil dilimlenir veya dövülür. Tuzlu tavuk suyu kırmızı toz biberle karıştırılır. (Az acılı kimchi tercih edenler kırmızı biber miktarını azaltabilirler.) Bu karışıma, dilimlenen turplar, su teresi, yeşil soğanlar, sarımsak ve zencefil eklenerek hepsi elle karıştırılır. Lahanalar yıkanarak süzülür. Hazırlanmış olan karışım lahana yaprakları arasına doldurulur. Karışımı lahanaların aralarına iyice yaydıktan sonra her lahana en dıştaki yaprağı ile kapatılır ve bütün lahanalar toprak bir kaba teker teker yerleştirilir. İlk mayalanma için oda sıcaklığında bir veya iki gün bekletildikten sonra buzdolabına konur. Küçük parçalar halinde kesilerek servis edilir.
