



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KİMCHİ

50 Gr Sana Klasik
2 Adet beyaz turp
1 Kase tuzlu balık suyu
1 Demet su teresi
2 Kase kırmızı toz biber
4 Yemek Kaşığı şeker
5 Baş lahana
4 Yemek Kaşığı tuz
5 Diş sarımsak
2 Demet yeşil soğan
1 Adet taze zencefil

Lahanalar ikiye ya da dörde bölünür. Lahanalar tuzlanıp 4 saat bekletilir ya da tuzlu suda 12 saat bekletilir. Turplar dilimlenir ve su teresi 5 cm uzunluğunda kesilir. Yeşil soğanlar ince ince dilimlenir, sarımsak ve zencefil dilimlenir veya dövülür. Tuzlu balık suyu kırmızı toz biberle karıştırılır. Az acılı Kimchi tercih edenler kırmızı biber miktarı azaltabilir. 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.