



## KİMÇİJEON

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

- 1 çorba kâsesi kimçi
- 2 yemek kaşığı kimçi suyu (kimçinin salamura işleminden dolayı kavonza biriken suyu)
- 3 yemek kaşığı yemeklik doğranmış kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 gr Un
- 50 ml Su
- Kızartmak için bir tava ve sıvı yağ

Kimçi, kimçi suyu, soğan, un, tuz ve suyu bir kap içerisinde karıştırın.  
Tavaya bir yemek k. kadar sıvı yağ koyup orta hararetili ateşte ısıtın.  
Isınınca harcın yarısını tavaya döküp yayın ve 3dk kızartın, daha sonra çevirip diğer tarafını 3dk pişirin.  
Piştikten sonra tabağa alıp dilimlere kesin üzerine doğranmış maydanoz yada yeşil soğan döküp servis edin.  
Kalan harcı'da aynı şekilde pişirip işlemi tamamlayın.

