



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMÇİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 adet Beçu (???) (kore lahanası yada diğeri adı ile çin lahanası)
1 diş sarımsak
Sarımsağın büyüklüğünde taze zencefil
Orta boy 1 tane Elma
4 çorba kaşığı gochugaru (????) (Kore pul biberi)
1 çorba kaşığı şeker
1 adet havuç
2 çorba kaşığı elma sirkesi (ve/yada soya sos)

Öncelikle Beçu lahanasını dörde bölün, daha sonra böldüğünüz her parçayı, kare olacak şekilde doğrayın. Yıkayıp süzdürdükten sonra geniş cam bir kaseye koyup yaklaşık 2-3 çorba kaşığı tuz ekleyip karıştırın. Sonra üzerine streç mutfak filmi ile kapatıp oda ısısında (yada buzdolabında) bir gece bekletin. Bekletilmiş lahanayı yıkayıp süzdürün.

Elma, zencefil, sarımsak ve havuç soyulduktan sonra rendenin ince tarafı ile rendelenir.

Pul biber ve şeker'i bir kapta karıştırın. Üzerine çok az kaynar su ilave edin, bu işlem karışımın birbiriyle özleşmesini sağlar.

Pul biberli karışımı zencefilli karışımına ekleyin.

Geniş bir kap içerisinde Beçu lahanası, Pul biberli zencefilli karışımı, Sirke (ve/yada soya sos) ekleyip iyice karıştırın.

Kimçinizi kapaklı kavanoza yada plastik saklama kaplarına koyup oda ısısında bir gün beklettikten sonra buzdolabında muhafaza edin.

Kimçiniz yenmek için hazır, yemeklerinizin yanında azar miktarda çıkarıp, üzerine susam serpip yiyebilirsiniz.

