



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KKAKDUGİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com/>

- 1 adet Daikon (çin turpu)
- 1 adet havuç
- 1 adet ince yeşil soğan
- Sos için:
 - Yarım adet kırmızı biber
 - 3-4 diş sarmısak
 - 1 adet kabuğu soyulmuş domates
 - 2 çorba kaşığı sirke
 - 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Turp soyulup küp şeklinde doğranır ve 1 çorba kaşığı kadar tuz ile tuzlanıp 1 saat bekletilir.
Havuç jülyen şeklinde ve yeşil soğan ince halka şeklinde doğranır.
Sos malzemelerinden kırmızı biber, sarmısak ve domates robotta çekilir.
Turp tuzda bekledikten sonra bir kaç kez bol suda yıkanır.
Geniş bir kase içerisine alınır ve tüm sos malzemeleri eklenip karıştırılır.
Servise hazırdır.

