



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KKAKDUGİ

<https://koreyemek.blogspot.com>

turp büyük boyu 4 tane

kalın tuz 1 çay bardak

yeşil soğan 1 demet

sosu için:

balık suyu 1 çay bardak

pul biber 1 çay bardak

şeker 2 yk

susam 2 yk

sarımsak 5 diş

pirinç unu 2 yk

su 1 çay bardak

Turpu kare şeklinde doğranır. kalın tuzu ekleyerek 1 saat bekletir. turp yumuşayınca akar suda bir kere yıkanır. fazla yıkamayın. o zaman çok tuzsuz olur. kesmeden yıkayıp tuzladıktan sonra sadece 1 kere sudan geçirmek yeterli..

Yeşil soğanı temizleyip yıkanır. 3cm kadar keser.

Pirinç unu suyla açıp kaynatır. mullalebi kıvamında pişirir.

Turbun suyu iyice çıkarmamız lazım. çünkü yaptıktan sonra fazla su olmaması içindir. süzgeçten 1 saat kadar bekletirseniz suyu iyice çıkarmış olur.

yeşil soğanı, pul biberini, sarımsağını, şekerini ilave eder.

Son olarak hazırlanmış pirinç unu ve balık suyunu ilave eder. Hepsini iyice karıştırır. Tuz azsa bir az tuz ekleyebilir. ve susumunu eklenir.

Büyük kaba koyup 1 gün dışarıda bekletir. sonra buzdolabında muhafaza ederek salata olarak yemeğin yanında sunabilirsiniz.

Not: Türkiyede Japon turp diyor. Gimçi yapılan marula Çin Marul denir. Aslında bunları tüketen Korelidir niye Japon ve çin adını koymuşlar.

