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 dişi
pirinç unu 2 yk
su 1 çay bardak

Turbu kare şekilinde doğranır. kalın tuzu ekleyerek 1 saat bekletir. turp yumuşayınca akar suda bir kere yıkanır. fazla yıkamayın. o zaman çok tuzsuz olur. kesmeden yıkayıb 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. Hepsi iyice karıştırır. Tuz azsa bir az tuz ekleye bilir. ve susumı eklenir.
Büyük kaba koyup 1 gün dışarıda bekletir. sonra buzdolabında muhafaza ederek salata olarak yemeğin yanında suna bilirsiniz.

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