



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KİMCHİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 adet beçu (çin lahanası) yoksa beyaz lahana
3 küçük havuç
Bir parça ceviz büyüklüğünde taze zencefil
5-6 adet taze yeşil soğan
3-4 diş sarımsak
1 çorba kasığı gochujang
Sirke ve tuz
isteğe bağlı olarak siviyağ da ekleyebilirsiniz

Beçu lahanasını dörde bölüp irice doğrayın
Doğranan lahanaları yıkayıp süzdürün ve geniş bir kase içersine alın. üzerine tuz serpip karıştırın ve 1-2 saat bekletin
Bekeleyen lahanaları bolca soğuk suda yıkayıp bir süzgeç içersine alın ve süzülmesi için bir kenarda bekletin
Havuçları rendeleyip ayrı bir kase içersine alın
Zencefili rendeleyip havuçlara ekleyin
Yeşil soğanları irice doğrayın ve aynı şekilde havuçların bulunduğu kase içersine ekleyin
Sarımşakları soyup irice doğrayın, gochujang ile birlikte havuçlara ekleyin
En son lahana ve isteğe bağlı miktarda siviyağ, sirke, tuz ekleyip karıştırın
Plastik yada cam saklama kaplarına doldurup buzdolabında muhafaza edin ve 1 hafta içersinde tüketin

Not: Ben gochugaru yerine gochujang kullandım. Ama siz isteğe bağlı olarak her ikisini de ekleyebilirsiniz.