



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KONG-NAMUL-GUK

<https://koreyemek.blogspot.com>

kong-namul (soya filizi) 300 gr  
kuru balık (suyu çıkarmak için) 10 tane  
yeşil biber 1 tane  
sarımsak 2 diş  
kırmızı biber ve yeşil biber

Soya filizi temizleyin suda 2-3 kere yıkayın.

Kuru balığı ekleyerek suyu kaynatın ve balık suyunu çıkarın. Balık suyu kaynayınca balığı atın.

Şimdi soya filizi eklenecek.

Tencere kapağını kapatmadan kaynatın. Soya filizi yumuşayınca tuzu ekleyin. Acılı severseniz 1 yemek kaşık pul biberi ilave edebilirsiniz.

Son dakikada yeşil soğan, sarımsağı ve biberleri ekleyin.

