



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONGNAMUL MUCHİM

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

250 gr Soya fasulyesi
2 kahve kasigi soya sos
Yarım tatli kasigi bal
1 kahve kasigi Kore pul biberi (Gochugaru)
1 çorba kasigi susam ya da siviyağ
1 dis ezilmis sarmisak
1 adet yesil soğan
Susam
Haslamak için:
1 su bardağı su
Yarım kahve kasigi tuz

Soya fasulyesinin kök kisimlerini temizledikten sonra soguk suda dikkatlice birkaç defa yıkayın.
Bir tencere içersine alıp üzerine 1 su bardağı su, yarım kahve kasigi tuz ekleyin ve 15 dakika haslayın.
Haslandıktan sonra suyunu süzdürüp sogutun.
Ayrı bir kap içerisinde ezilmis sarmisak, ince doğranmış yesil soğan, soya sos, pul biber, bal ve siviyağ'ı karıştırın.
Haslayıp süzdürüp soguttugunuz soya fasulyelerini sos ile birlikte dikkatlice karıştırıp servis tabagina alın.
Susam serpistirin.

