



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KORE USULÜ HAVUÇ SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 3 büyük havuç (rendelenmiş veya jülyen doğranmiş)
  - 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
  - 2 yemek kaşığı susam yağı
  - 1 yemek kaşığı soya sosu
  - 1 yemek kaşığı pirinç sirkesi (veya elma sirkesi)
  - 1 yemek kaşığı gochugaru (Kore acı biber tozu) ya da kırmızı pul biber
  - 1 tatlı kaşığı şeker
  - 1 ay kaşığı tuz
  - 1 yemek kaşığı kavrulmuş susam
- İsteğe göre ince dilimlenmiş yeşil soğan veya kişniş

İlk olarak havuçları yıkayıp kabuklarını soyun.

Ardından havuçları ince uzun şeritler halinde jülyen doğrayın.

Küçük bir kasede susam yağı, soya sosu, ezilmiş sarımsak, toz kırmızı biber, pirinç sirkesi ve tuzu birleştirerek salata sosunu hazırlayın.

Doğradığınız havuç şeritlerini geniş bir kaseye alın.

Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin ve iyice karışmaları için hafifçe harmanlayın.

Sosun havulara iyice nüfuz etmesi için birkaç dakika dinlenmeye bırakabilirsiniz.

Salatanın üzerine kavrulmuş susamı serpiştirin.

Kavrulmuş susam, hem ekstra bir ıtırılık hem de hoş bir aroma katacaktır.

İsteğe göre ince doğranmiş yeşil soğan da ekleyebilirsiniz; bu salataya renk ve taze bir lezzet katacaktır.

Kore usulü havuç salatası soğuk olarak servis edilir.

