



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAT GİMCHİ

<https://koreyemek.blogspot.com>

Beçu(kore marul) 4 tane
Mu(beyaz turp) 1 tane
yeşil soğan 1 demet
sosu için:
goçugaru(acılı pul biber) 2 su bardak
pirinç unu yarım su bardak
balık suyu yarım su bardak
dövülmüş sarımsak 2 yemek kaşığı
zecefil tozu 1 tatlı kaşığı
istersen susam 2 yemek kaşığı

Beçu ve Mu marul ve turp korecesidir. ayrı ayrı yapa bilir. ama ben ikisini aynı anda yaptım. böyle doğranarak yapılan gimchi'yi Mat gimchi denir.

Beçu ve Mu'yu uygun bir şekilde doğranır. tuzlayıp beçu'yu 2 saat mu'yu 1 saat bekletir. (tuza göre saat değişir.) yumuşak olan sebzeleri akar suda 2-3 kere yıkanır. (mu bir kere yıkarsa yeterli) süzgeçten suyunu iyice süzer. sosu hazırlanır: yarım su bardak pirinç une 2 su bardak su ilave eder. karıştırarak kayınatır. muhallebi kıvamında pişirir. 2 bardak pul biberden 1 bardağı sıcak pirinç une ekler. sarımsak ve zecefil rebottan geçirir. pirinç un soğuşunca balık suyu ve sarımsağını ilave eder.

suyunu iyice süzen sebzeleri bol bir kaba alır.

yeşil soğanı 3-4cm kadar keser. ilave eder.

sonra hazırlanan sosu ekler. kalan pul biberide ilave eder. iyice karıştırır.

çok lezzetli gimchi oldu!!

