



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ME-JAK-KWA

<https://koreyemek.blogspot.com.tr>

2 bardak un
1 yemek kaşık zencefil tozu
Tuz
Dolmalık fıstık
Şerbet için:
1 bardak su
1 bardak şeker

1 bardak su ve 1 bardak şeker ile şerbet yapılır.
Taze zencefil varsa onu robottan geçirip zencefil suyunu kullanın. (Ben taze zencefili bulamadığım için tozu kullandım.)
Az az su ilave ederek kulak memesinde bir az sert hamur hazırlayın.
Oklava yardımıyla hamuru incecik bir şekilde açın.
5 cm ya da 6 cm kadar kesin ve ortada bıçakla 3 çizgi yapın. Orta çizgi en uzun olacak.
Bir tarafı ortadan diğer tarafa çıkarırsa bu şekil çıkıyor.
140 derecede kızartın. ve havulu kağıtta yağın çıkarın.
Önceden hazırlanan serbette hamuru ekleyin ve 2-3 dakika bekletin.
Dolmalık fıstığı döverek toz şekilde yapın ve ortaya serperek servis yapın.

Not: Kore usulü tatlı Me-jak-kwa eskide kralın sofrasına sunulan tatlıdır. Düğün törenlerinde de kullanılır.



