



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MU CHOJEOLİM

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

- 1 adet Kore turp
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Turp'u soyduktan sonra 4 eşit parçaya kesin. Daha sonra her bir parçayı ikiye kesip dikdörtgen şeklinde ince dilimleyin.

Bir kase içerisine koyup üzerine 1 tatlı kaşığı tuz dökün ve karıştırın. 30 dk bekletin.

Daha sonra Soğuk suyla iki defa yıkayıp süzdürün.

Süzüldükten sonra üzerine sirke, şeker ve pul biberi ekleyip karıştırın.

Servise hazırdır.

