



## MUSAENGCHAE

<https://www.guneykoreyemekleri.com/>

1 adet Daikon (çin turpu)  
1 adet kuru soğan  
Tuz  
Sos için:  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı susam  
1 çorba kaşığı sirke  
1 diş ezilmiş sarmısak  
Tuz

Turpu soyun ve jülyen şeklinde doğrayın.  
Bir kase içerisine koyup bir tatlı kaşığı tuz ile tuzlayın ve karıştırıp 5 dk bekletin.  
Kuru soğanı yarım ay şeklinde doğrayın.  
Tuzda beklemiş turpları suda birkaç kere yıkayıp süzdürün.  
Geniş bir kase içerisine alın, üzerine soğan ve sos malzemelerini ekleyip karıştırın.  
Bekletmeden servis edebilirsiniz.

