



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NABAK - GİMCHİ

<https://koreyemek.blogspot.com>

Beçu (Kore marulu) 500gr
turp 400 gr
kalın tuzu 3 yemek kaşığı(45gr)
yeşil soğan 2 tane (160 gr)
sarımsak 4 diş
zecefil 15 gr
kırmızı biber 2 tane
pul biber 5 yemek kaşığı
havuç 2 tane
gimchi suyu için - su 10 bardak(2L) . tuz 50 gr

Beçu ve turbu dörgeş şekilde keser. Tuzu ilave ederek 1 saat bekletir.
Yeşil soğan ve sarımsağı hazırlanır. Havucu istediğı şekilde keser.
Tuzda çıkararak beçu ve turbu suyunu iyice çıkarır.
Sonra yeşil soğan, sarımsağı ve zencefil tozu ilave eder.
Yuzlu suyu ekler. Pul biberi ilave eder. Tadını bakarak tuz azsa daha ilave edebilir.
Kutusunda koyup 2 gün dışarıda bekletir.

