



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NENG-MEUN

<https://koreyemek.blogspot.com>

Neng meun poşet içerisinde
et suyu 260 cc
yumurta 1 tane
salatalık
turp

Korede yazın yediğimiz sulu erişteyi size tanıtmak istiyorum. Bu ürün Türkiye'deki kore gıda marketten satın alabilir.

260 cc suya bir tane et suyu ekler iyice karıştırır. Soğuk olması için buzdolapta bekletin.

Yumurta haşlanır. Şimdi çok önemli noktaya geldik. meun'u haşlanmalıyız.

1 l. suyu geniş bir tavada kaynatır. kaynayınca Meun'u ilave eder. iyice karıştırarak 5 dk. haşlanır. Kaynayınca bir bardak soğuk suyu ekleyerek tekrar kaynayınca ocaktan alır. Hemen soğuk suda yıkar.

3-4 kere yıkanmalı, süzgeçten suyunu iyice çıkarır. Haşlanmış yumurta yarım tane, salatalık ve Mu gimçi.. varsa armut da koyabilir soğuk et suyu döküp karıştırarak afiyetle yer!!

