



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OİJANGAJJİ MUCHİM

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

- 1 adet oijangajji
- 1 adet yeşil biber
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kore pul biberi(yoksa kırmızı pul biber)
- 1 adet yeşil soğan
- Yarım tatlı kaşığı bal
- Susam

Oijangajji'yi çok ince dilimleyin ve bir kap içersine alın.  
Üzerine pulbiber, doğranmış yeşil biber ve yeşil soğan, ezilmiş sarımsak ve bal ekleyip karıştırın.  
Bir tabağa koyup üzerine susam serpin ve yemeklerinizin yanında servis edin.

