



OİJANGAJJİ NAENGGUK

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

1 adet oijangajji
Yarım adet acı yeşil biber
1 adet yeşil soğan
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı bal
1-2 çorba kaşığı elma sirke
1 tatlı kaşığı pul biber
1 diş sarımsak
1 bardak su
Bir kaç adet buz

Oijangajji'yi yuvarlak şekilde ince dilimleyin, soğuk suda 10 dakika bekletin(fazla tuzunun giderilmesi için). Yeşil soğan ve yeşil biberi ince halka şeklinde doğrayın. Bir kase içerisinde oijangajji'leri, yeşil soğan, yeşil biber, ezilmiş sarımsak, pul biber, bal, sirke, susam, su ve buzları ekleyip karıştırın. Servise hazırdır.

