



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OİSOBAGI KİMÇİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

2 adet uzun salatalık yada 6 tane küçük salatalık
1 adet Havuç
2 adet Yeşil soğan
1 dal kereviz
2-3 dal kereviz yaprağı
2-3 dal maydanoz
8 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı Kore pul biberi (yoksa pul biber)
2 diş sarımsak

Salatalıkları yıkadıktan sonra uzun olanları üçe kesin.

Üçe kestiğiniz her bir parçayı bir ucundan diğer ucuna kadar artı şeklinde kesin(salatalıkları birbirinden ayırmadan).

Küçük olan salatalıkların sadece bir tarafı olmak üzere uç kısımlarından kesin daha sonra uzun salatalıklar gibi artı şeklinde kesin. 1 yemek kaşığı kadar tuzla her yerini tuzladıktan sonra 30 dakika bekletin.

Bu arada iç malzemelerini hazırlayın.

Yeşil soğanları yıkadıktan sonra verevine halka şeklinde doğrayın, havuçları rendeleyin, sarımsakları halka şeklinde doğrayın, kerevizler de halka şeklinde doğranır.

Kereviz yaprağı ve maydanoz ince doğrayın.

Tüm bu malzemeleri bir kap içerisine alın ve üzerine sirke, pul biber ekleyip harmanlayın.

Bekletilmiş salatalıkları yıkayıp süzdürdükten sonra çapraz kestiğiniz kısımlarını hazırladığınız iç ile doldurun ve plastik saklama kaplarına yerleştirin.

