



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RABOKKI

www.asyagurme.com

2 Su Bardağı Pirinç Keki (Garaetteok)
2 Su Bardağı Balık Suyu, Tavuk Suyu veya Su
4 Adet Yeşil Soğan, 4 parçaya kesilmiş
½ Su Bardağı Yeşil Lahana, Küp kesilmiş
½ Adet Soğan, İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
1 Adet Katı Pişmiş Yumurta, Kabukları soyulmuş (isteğe bağlı)
1 Servis Ramen Noodle, Pişirme talimatlarına uygun olarak hazırlanmış
Sosu için:
2 Yemek Kaşığı Acı Biber Ezmesi (Gochujang)
2 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu (Ganjang)
Üzeri için:
Beyaz Susam, (isteğe bağlı)
Yeşil Soğan , İnce dilimlenmiş

Dondurulmuş pirinç keklerini çözülmesi için 30 dakika kadar soğuk suda bekletin. Süre bitiminde tüm pirinç keklerini tek tek birbirinden ayırın ve bir süzgeç yardımıyla sudan geçirip, bir kenarda bekletin.

2 su bardağı kadar balık suyunu (tavuk suyunu veya yalnızca suyu); gochujang, esmer şeker ve 1 yemek kaşığı soya sosu ile birlikte bir wok tavaya dökün ve güzelce karıştırın. Ardından sırasıyla pirinç keklerini, ince dilimlenmiş soğanları, küp kesilmiş lahanaları, yeşil soğanları ve 1 adet katı pişmiş yumurtayı wok tavaya ilave edip, yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısın ve hafif orta dereceli ateşte sosun kıvamı koyulaşana dek yaklaşık 10 dakika, ara sıra karıştırarak kendi halinde pişmeye bırakın.

Son olarak pişirme talimatlarına uygun olarak hazırlayıp, suyunu süzdüğünüz ramen noodle'ı wok tavaya ilave edin ve tüm malzemeleri güzelce karıştırıp, yaklaşık 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Sosun kıvamı iyice yoğunlaşınca ocağın altını kapatın ve üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan, susam taneleri serpiştirip, çok bekletmeden servis edin.

Asya
• GURME •



