



SAMGAK KİMBAB

<https://koreyemek.blogspot.com>

samgak kim 4 tane(bir paket içinde 20 tane var)
gimchi 100gr
pilav(bab) 2 kase
ton balık 1 tane
susam yağ, tuz, susam

Piliç suda haşlanır. susam yağ, tuz ve susamı koyup karıştırır. Kore marulla(Türkiyede Çin marul denir) yapılan Gimchi'yi elle sıkıp sular atılır. tavada sıvı yağ koyup Gimchi'yi sotelenir. sonra Tonbalığı iyice suyunu atıp Gimchi'ye ilave eder. susam ve susam yağ kuyun.

Üçgen kap içerisinde önce pilav, sonra Gimchi'yi ondan sonra tekrar pilavı konur. kapağı iyice basın. Kimi yere koyun.

Kimi yere koyun. sonra pilavı konur..ondan sonra önce altı kısmı sonra yan kısmı kapatın. stiker ile yapıştırın. Kimbabın arkasında kırmızı işaretle yazılan Danggimi parmakla açın.

Not: Gimchi olmasa sade Tonbalıklada yapa bilir. Kimbab içinde her hangi malzeme konulur.

