



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUJEBİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

Eriste için:

300 gr Un

150 ml Su

1 çay kasığı tuz

1 kahve kasığı siviyağ

Çorba için:

1 adet pırasa yada 1 kase dolusu doğranmış Kimçi (yada çin lahanası)

1 adet patates

1 adet kuru soğan

1 adet yeşil biber

2 diş sarımsak

1 yemek kasığı Gochujang (yoksa domates yada biber salçası)

2 yemek kasığı soya sos

1 adet yeşil soğan

Öncelikle eristemizi hazırlayalım. Tüm eriste malzemelerini karıştırıp pürüzsüz ve esnek bir hamur yogurun(10 dakika). Yogurma işlemi bitince, buzdolabı poşeti içersine koyup buzdolabında bekletin.

Bir tencere içersine 75 cl su ekleyin, daha sonra doğranmış pırasa yada çin lahanası, büyük parçalara doğranmış patates ve soğan, doğranmış yeşil biber, ezilmiş sarımsak, salça ve soya sos ekleyip 10 dakika kaynatın.

Buzdolabında beklettığınız hamuru çıkarıp ikiye bölün, bu çorba tarifi için yarısı yeterli, diğer yarısını tekrar poşet içersine koyup buzdolabında bekletin.

Hamuru ya makarna yapma makinasında inceltin yada elinizle esnetip inceltin. Daha sonra küçük parçalar koparıp kaynamakta olan çorbaya ekleyin.

Bir tasım kaynatıp altını kapatın ve doğranmış yeşil soğanı ekleyin.

Tuz yada karabiber damak zevkinize göre en son ekleyin.

Sıcakken servis edin.

Not: Asıl tarif'de bu çorba kurutulmuş hamsi yada herhangi küçük kurutulmuş balık eklenerek kaynatılıyor(çorbaya aroma katması için) ama o balıklar çorba içersinde yenilmiyor, 10 dakika kaynama süresinde eklenip daha sonra çıkartılıyor. Pırasa yerine Kimçi kullanılıyor, fakat kimçiniz yoksa yerine pırasa yada çin lahanası kullanabilirsiniz. Soya sos yerine Balık sos kullanılıyor, ben soya sos ile yaptım, fakat sevenler Balık sos ile yapabilirler.



© lezzetler.com tarif no:122963 • adı:Sujebi • gönderen:alkım • indirme tarihi:11.04.2025 - 08:05