



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU-JE-Bİ

<https://koreyemek.blogspot.com>

patates 3 tane
yumurta 1 tane
hamur için:
Un 300 gr
yumurta 1 tane
tuz 1 çay kaşık
balık suyu için:
kuru balık 5-7 tane
Dasima(kuru yosun) 2 yaprak
(balık suyu yerine et suyu kullanılabilir.)

Kuru balık ve Yosunla önce balık suyu çıkarır. Türkiyede balığı sevmeyen et suyu kullanabilir.
Derin bir tencerede balığı koyup kaynatır, suyu iyice çıkıncaya dek kaynatır.
Su kaynarken hamur yapılır. 300 gr un içerisine bir yumurta ve 1 çay kaşık tuz ekler iyice yoğurur. Ağır ağır su ilave ederek yoğurur. Ele yapışmayan kurak memesinden bir az sert bir hamur yapılır.
Patatesi büyük büyük doğranır. Kaynamış olan balık suyu içine önce patatesi konur.
Ondan sonra hamuru merdane ile incecik açarak el yardımıyla parçalayıp suyu içine ekler. Bu işlem yaparken kısık ateşte olmalı. Bir yumurtayı kırarak hazırlanır.
Unlar iyice pişince yumurtayı gezdirir.
Damak tadına göre tuzu ilave eder. Sıcakken servis edilir.

Not: Yağmur yağdığı günlerde. Koreliler bu yemeği yaparlar. Yemeğin adı Su-je-bi!!

