



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI GİMÇİ GUK

<https://koreyemek.blogspot.com/>

200 gr Gimçi
1 yemek kaşık susam yağ
1 kutu tonbalık
5 bardak su
acıli istersen kırmızı pul biber yarım tane
gimçi suyu 1 bardak

Önce gimçiyi 4cm kadar kesin. taze gimçiyi olmuyor. eski gimçiyi kullanmalıdır.

Simdi gimçiyi yağda kavurmak lazım. Ben susam yağıyla yapıyorum. Susam yağı sevmeyen normal sıvı yağ kullanılır. 5-10 dakkika iyice kavurun. uzun kavurursa daha lezzetli olur.

Tonbalığı suzgeçten suyunu çıkartın. Kavurulmuş olan Gimçiye suyu ilave edin. Su kaynayınca tonbalığı ilave edin. Tonbalık koyduktan sonra 10 dakkika daha kaynatın.

Tuzsuz ise gimçi suyunu bir az ilave ede bilirsiniz. acılı severseniz kırmızı ya da yeşil biberi katın. en son asamada ince ince kıyılmış biberleri ilave ede bilirsiniz.

ama ben gimçi ve tonbalıktan başka birşey katmadım. hemde katmak istediğim şeyleri bulamıyorum Türkiyede.. Suyu daha az koyarak Gimçi jji-ge de yapa bilirsiniz.

