



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TONBALIKLI KİMBAB

<https://koreyemek.blogspot.com>

tonbalık 1 paket
kim 4 tane
susam yaprağı (yada kıvırcık) 16 yaprak
salatalık 2 tane
bab(pilav)
danmuji(sarı turp) 4 dilim

Normal kimbabla ön hazırlama aynıdır. pilav suda haşlanır. tuz ve susamı koyup karıştırır. susam yaprağı büyükse 2-3 tane küçükse 4 tane pilavın üstüne konur. susam yaprak yoksa kıvırcık kullanabilirsiniz. ama yaprakdaki suyu iyice silmeniz gerek.

yeşil sosu Wasavidir. Kore ve Japonda Sasimi yerken çok kullanılır. ac biberden yapılan sosu olduğu için çok acıdır. sulu sosu ise bir işlem yapmadan kullanabilirsiniz ama toz halindeyse bir az su katıp sosu şekilde yapmanız razım.

Wasavi sosunu susam yaprağın üzerine incecik sürün. fazla sürmemeye çalışın. çünkü çok acıdır.

Ton balığının içindeki yağı iyice süzün. sonra susam yaprağın üstüne koyun.

damak tadınıza göre tonbalığının yanına yumurta konulur salatalık konulur ne isterseniz.

Ben ise salatıtkla sarı turp(Danmuji) koydum. onlar dörtgen şekilde jülen doğranır.

aynı şekilde kimbab aletin yardımıyla Rulo yapılır. 2 cm kadar yuvarak şekilde kesin.

