



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TTEOKBOKKI

<https://acunn.com>

- 2 Su Bardağı Pirinç Keki (Garaetteok), (veya 20 Adet)
- 2.5 Su Bardağı Balık Suyu, Sebze Suyu veya Su
- 1 Su Bardağı Yeşil Lahana veya Çin Marulu, Şeritler halinde kesilmiş
- ½ Adet Soğan (Büyük Boy), Dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
- ½ Adet Havuç (Büyük Boy), Verev kesilmiş
- 2 Adet Yeşil Soğan, Küçük parçalara kesilmiş
- Sosu için:
 - 2-3 Yemek Kaşığı Gochujang
 - 2 Yemek Kaşığı Bal
 - 1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
 - 1 Yemek Kaşığı Soya Sosu (Ganjang)
 - 2-3 Diş Sarımsak, Ezilmiş veya ince kıyılmış
- Üzeri için:
 - Beyaz Susam
 - Yeşil Soğan
 - 1-2 Adet Katı Pişmiş Yumurta, (isteğe bağlı)

Dondurulmuş pirinç keklerini çözülmesi için en az 30 dakika kadar soğuk suda bekletin. Süre bitiminde tüm pirinç keklerini tek tek birbirinden ayırın ve bir süzgeç yardımıyla sudan geçirip, bir kenarda bekletin.

Küçük bir kasede gochujang, bal, esmer şeker, soya sosu ve sarımsak ezmesini çırpılarak karıştırın.

Hazırladığınız sos karışımını bir kenarda bekletin.

2.5 su bardağı kadar balık suyunu, sebze suyunu veya yalnızca suyu bir wok tavaya dökün ve yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başladıktan sonra hazırladığınız sos karışımını wok tavaya dökün ve güzelce karıştırın. Karışımı yaklaşık 5 dakika orta dereceli ateşte kendi halinde kaynamaya bırakın.

Ardından sırasıyla pirinç keklerini, havuç, soğan ve lahana dilimlerini wok tavaya ilave edin ve ara sıra dikkatlice karıştırarak, yaklaşık 5-6 dakika daha orta dereceli ateşte kaynatmayı sürdürün. Son olarak yeşil soğanları tavaya ilave edin ve 1-2 dakika daha tüm malzemeleri karıştırarak pişirdikten sonra ocağın altını kapatın.

(Pişirme sürecinin sonunda sosun kıvamı iyice yoğunlaşmış olacaktır.)

Üzerine beyaz susam taneleri ve yeşil soğan dilimleri serpiştirip, derseniz katı pişmiş yumurta dilimleri ile birlikte çok bekletmeden sıcakken servis edin.



