



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TTEOBOKKI

10 tane pirinç keki
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 tane haşlanmış yumurta
Şerit halinde kesilmiş bir su bardağı kadar lahana
Yarım havuç
İnce dilimlenmiş soğan
1/5 su bardağı ılık su
Sosu için:
1 yemek kaşığı soya sosu
2 çay kaşığı acı toz biber
1 yemek kaşığı esmer şekeri
1 yemek kaşığı biber salçası / varsa gochujang
3 diş rendelenmiş sarımsak

Derin bir kaseenin içinde ılık suyu koyup salça esmer şekeri toz biberi ve soya sosunu koyun karıştırın. Sonra diğer malzemeleri ince ince doğrayın. Çözülmüş pirinç keklerini sudan geçirin. Bir tencereye bir su bardağı su ekleyip önce sosu koyun. Karıştırdığınız sosun içine ince doğradığınız sebzeleri atın. Sonra pirinç kekini. Göz kararı yarım su bardağı daha ekleyin. Ağızını kapatın. 20 dakika sonra altını kapatıp derin bir tabağa koyun. Üzerine haşlanmış yumurtayı dilimleyip ekleyin.

