



TTEOKMANDUGUK

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 küçük kase Tteok(yuvarlak olanı)
8 adet Mandu
5 su bardağı Su
100 gr kıyma
1 adet Et bulyon
1 diş sarmısak
Yeşil soğan
Kuru soğan
Tane karabiber
Tuz
Sıvıyağ

Tteok'ları soğuk su içerisinde birkaç dakika bekletin.

İnce doğradığınız sarmısakları tencerede iki çorba sıvıyağla kavurun ve hemen ardından kıymayı koyup kavurmaya devam edin.

Kıyma suyunu çekince beş bardak su, et bulyon, yarım ay şeklinde doğranmış kuru soğan, tane karabiber ve bir tutam tuz ekleyip kaynamaya bırakın.

Kaynayınca Tteok'ları tencereye ilave edin ve 5 dakika kaynatın.

En son Manduları ekleyip 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Üzerine ince doğranmış yeşil soğan serpiştirin.

