

# Beef Bulgogi

Toplam 95 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Beef bulgogi, ince dana dilimlerini soya sosu, armut, sarımsak, susam yağı ve taze soğanlı marinada bekletip yüksek ateşte karamelize eder.

## Malzemeler

### Marine için

- 700 gr Dana antrikot
- 0.3 su bardağı Soya sosu
- 0.5 adet Kore armudu veya elma
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 5 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 yemek kaşığı Susam
- 4 dal Taze soğan

### Yemek için

- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Havuç

### Servis için

- 4 kase Pirinç pilavı

## Yapılışı

1. Dana antrikotu çok ince dilimleyin.
2. Soya sosu, rendelenmiş armut, şeker, sarımsak, susam yağı ve susam karıştırın.
3. Et, taze soğan, kuru soğan ve havucu marinada ekleyip 1 saat bekletin.
4. Geniş tavayı çok yüksek ateşte ısıtın.
5. Eti tavaya tek kat halinde alıp 3 dakika karamelize edin.
6. Kalan eti aynı şekilde pişirin, tavayı kalabalıktan temizleyin.
7. Bulgogiyi pirinç, marul yaprakları ve kimchi ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti yarıdonukken kesmek bulgogi için gereken ince dilimleri kolaylaştırır.

## SERVIS ÖNERİSİ

Buharda piriñ, marul yaprakları ve kimchi ile servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam