

Bibim Guksu

Toplam 25 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 7 dk

2 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 6/10

Bibim guksu, ince buğday eriştesini acı tatlı gochujang sosu, salatalık ve yumurtayla harmanlayan soğuk Kore noodle yemeğidir.

Malzemeler

Noodle için

- 220 gr İnce buğday eriştesi

Sos için

- 2 yemek kaşığı Gochujang
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1.5 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Servis için

- 1 adet Salatalık
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Kavrulmuş susam
- 2 dal Taze soğan

Yapılış

- Yumurtaları 7 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
- Gochujang, soya sosu, pirinç sirkesi, şeker ve susam yağı karıştırın.
- Salatalık ve taze soğanı ince doğrayın.
- İnce buğday eriştesini paketteki süreye göre pişirin.
- Erişteyi buzlu suyla yıkayıp süzün.
- Erişteyi sosla harmanlayıp salatalık ve taze soğan ekleyin.
- Yumurta ve kavrulmuş susamla soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi piştikten sonra buzlu suyla iyice yıkayıp suyunu parlatarak ve ferah kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1n kimchi ve soğuk arpa çay 1ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam

Yumurta