

Busan Eomuk Guk

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 5/10

Eomuk guk, Busan balıkçeklerini turp, yosunlu hamsi suyu, sarımsaksoya sosu ve yeşil soğanla pişiren Kore sokak çorbasıdır.

Malzemeler

- 350 gr Kore balıkçeki
- 250 gr Kore turpu
- 6 su bardağı Hamsili yosun suyu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 diş Sarımsak
- 3 dal Yeşil soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Kore balıkçeklerini sıcak suda 1 dakika haşlayın.
2. Kore turpunu ince kareler halinde doğrayın.
3. Hamsili yosun suyunu tencerede kaynatın.
4. Turpu ekleyip 7 dakika yarı saydam olana kadar pişirin.
5. Balıkçeki, soya sosu, ezilmiş sarımsak tuz ve karabiberi ekleyin.
6. Çorba 5 dakika kaynatın balıkçekleri şişip yumuşasın.
7. Yeşil soğan ekleyip 1 dakika sonra ocaktan alın.

PÜF NOKTASI

Balıkçeklerini kısık ateşte haşlamak fazla yağ ve suyu berrak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Uzun şişlerde veya derin kaselerde, yanında kimchiyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Soya

Yumurta