

Doenjang Jjigae

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Kore soya ezmesinin fermente derinliğini kabak, mantar ve tofu ile taşıyan günlük güveç.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Doenjang
- 300 gr Tofu
- 1 adet Kabak
- 200 gr Mantar
- 3 dal Yeşil soğan

Yapılış

- 1 kabak, 200 gr mantar ve 300 gr tofuyu eş lokmalara doğrayın.
- 800 ml suyu tencerede kaynatıp 3 yemek kaşığı Doenjang içinde ezin.
- Kabak ve mantar ekleyip orta ateşte 10 dakika pişirin.
- Tofuyu ekleyip parçalamadan 3 dakika kaynatıp dokusu dağılsın.
- 3 dal yeşil soğan son anda katıp tencereyi ocaktan alın.

PÜF NOKTASI

Doenjang kaynar suya ezerek ekleyin; topak kalmaması için çorbanın dokusunu düzeltir.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav ve taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya