

# Galbi

Toplam 275 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 9/10

Kore barbeküsünün armutla yumuşatılarkaburga klasiği; 1zgarada karamelize kenarlar lezzetin imzasıdır.

## Malzemeler

- 800 gr Dana kaburga

## Marine için

- 120 gr Armut püresi
- 80 ml Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 yemek kaşığı Esmer şeker

## Yapılışı

- Armut püresi, soya sosu, susam yağı ve şekeri kaptaki karıştırın.
- Kaburgaları marine sosa yatırarak 30 dakika bekletin.
- Eti sostan çıkarıp yüzeyini hafif süzün, 1zgarada yanmasını.
- Kaburgaları 1zgarada bir yüzü 4 dakika pişirin.
- Eti çevirip diğer yüzünü 4 dakika pişirin.
- Galbiyi 5 dakika dinlendirip kemik aralarını dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Eti en az 4 saat marine edin; armut suyu lifleri yumuşatır ve hızlı pişirmeye hazırlar. Kaburgaları tek kat dizin; 4 saat bekleme armutlu sosun her yüzeye işlemesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprağı, pirinç pilavı ve salatalık turşusu ile sunun.

## Alerjenler

Soya

Susam