

Gyeran Jjim

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~134 kcal

Açılış 5/10

Gyeran jjim, çirpilmis yumurtayı buharlı yumuşak bir kaseye dönüştürerek Kore mutfağında hafif bir eşlikçi sunar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Su
- 1 dal Taze soğan
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. 4 yumurtayı 0.75 su bardağı su ve tuzla 1 dakika çirpilmis.
2. Karışımı süzgeçten geçirin, buhar kreması pürüzsüz olsun.
3. Isıtılan kaseyi yağlayıp yumurtayı içine dökün.
4. Kaseyi kaynar su banyosuna alıp kapağı kapalı 10 dakika buharda pişirin.
5. Taze soğan ekleyip 4 dakika daha pişirin, orta kıvamda kalsın.
6. İki 2 dakika dinlendirip sıcak servis edin, buharlı yüzeyi çatlatmasını.

PÜF NOKTASI

Karışımına biraz eklemek dokuyu daha kabarık yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pirinç ve kimchi ile sofraya getirin.

Alerjenler

Yumurta