

Hobak Bokkeum

Toplam 15 dk

Hazırlık · Pişirme 7 dk

4 kişilik

Kolay

~88 kcal

Açılış 4/10

Hobak bokkeum, kabağ sarımsak ve susamla kızartılarak Kore usulü hafif bir sebze yemeği yapar.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Susam yağı
- 1 tatlı kaşık Susam
- 0.5 çay kaşık Tuz

Yapılış

1. Kabağı ince yarım dilimleyin.
2. Sarımsağı tavada 1 dakika çevirin.
3. Kabak dilimlerini tavaya ekleyin.
4. Kabağı 5 dakika soteleyin, dilimler yumuşayıncaya kadar.
5. Susam ekleyip 1 dakika çevirin ve 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı ince yarım doğru olarak hazırlama diri pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin, üstüne susam serpip yanındayken sunun.

Alerjenler

Susam