

# Jeonbokkeum

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Kore usulü acılı soteleme: gochujang ve sarımsaklı marinasyonda dinlenen et, soğanla yüksek ateşte hızlıca pişirilir. Klasik tarif domuz ile yapılır, bu uyarlama dana ile hazırlanır.

## Malzemeler

- 700 gr Dana eti
- 1 yemek kaşığı Susam
- 2 dal Taze soğan
- 4 diş Sarımsak (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı Zencefil (rendelenmiş)
- 0.5 adet Armut (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı Toz acı kırmızı biber (gochugaru)
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 1 adet Soğan

## Marine için

- 2 yemek kaşığı Gochujang
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

## Yapılış

1. Eti 3-4 mm kalınlığında dilimleyin. Geniş bir kaptaki gochujang, soya sosu, gochugaru, rendelenmiş sarımsak, zencefil, armut, şeker ve susam yağı karıştırılarak marinasyon hazırlayın.
2. Et dilimlerini marinasyona ekleyip elinizle iyice yedirin. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
3. Soğanı yarımaya dilimleyin. Geniş bir tavayı yüksek ateşte iyice ısıtın.
4. Marine et ve soğanı tavaya yayın. Sosun et üzerine yapıştırmak için 6-8 dakika ara ara karıştırarak pişirin.
5. Suyunu büyük ölçüde çekene kadar 3-4 dakika daha sotelemeye devam edin.
6. Ocaktan alınsusam ve doğranmış taze soğanla servis edin. Marul yaprağı ile süslenerek yenilebilir.

### PÜF NOKTASI

Eti ince dilimleyin ve tavayıkabalı doldurmayınızote sulanmaz. Eti ince dilimleyin; 30 dakika bekleme acılı sosun yüzeye eşit dağılması için yeterlidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Marul yapraklar1pirinç ve kimchi ile servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam

Gluten