

# Jjajangmyeon

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 18/10

Kore siyah fasulye soslu noodle, sebze ve etle koyu parlak bir sos içinde servis edilir.

## Malzemeler

- 400 gr Noodle
- 4 yemek kaşığı Siyah fasulye ezmesi
- 300 gr Dana eti
- 1 adet Kabak
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Jjajangmyeon başlangıç olarak et ve sebzeleri 8 dakika soteleyin.
2. Siyah fasulye ezmesini ekleyip 10 dakika pişirin.
3. Sosu pişmiş noodle üzerine dökün.
4. Jjajangmyeon sosunu eriştyle buluşturmadan önce tuzunu kontrol edin.
5. Jjajangmyeon eriştesini sosla 2 dakika tavada çevirin, kaplama yüzeye tutunsun.

### PÜF NOKTASI

Sosu kızdırarak kaynatın. Siyah fasulye ezmesinin acı daha dengeli kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Noodle'ları servis edin, yanında turp dilimleri sunun.

## Alerjenler

Gluten

Soya