

Kimchi

Toplam 1635 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk 10 kişilik Orta ~30 kcal Açılış 1/10

Kore mutfağının fermente lahana klasığı, acı biber, sarımsak ve balık sosuyla keskinleşir.

Malzemeler

- 1 adet Napa lahanası
- 0.5 su bardağı Tuz
- 0.5 su bardağı Kore biberi
- 6 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Balık sosu

Yapılışı

1. Napa lahanasını parçalara ayırarak tuzla ovup 2-3 saat yumuşamaya bırakın.
2. Yumuşayan lahanayı birkaç kez durulayıp suyunu iyice süzün.
3. Kore biberi, sarımsak ve balık sosunu karıştırarak baharatlı macun hazırlayın.
4. Macunu lahana yapraklarını iyice yedirip karışımın kavanoza bastırarak doldurun.
5. Kimchiyi oda sıcaklığında 1-2 gün fermente edin, sonra buzdolabına alın.

PÜF NOKTASI

Lahanayı tuzladuktan sonra yapraklar esneyene kadar bekletin; kavanoza sıkı yerleşir.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav, noodle veya yumurta yanında servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri