

Kongguksu

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açıklama 6/10

Kore yazında soğuk soya sütüyle servis edilen erişte kongguksu, serin ama doyurucu bir öğündür.

Malzemeler

- 200 gr Erişte
- 500 ml Soya sütü
- 1 adet Salatalık
- 1 tatlı kaşık Susam
- 1 çay kaşık Tuz

Yapılış

1. Soya sütünü tuzla çırpmaya servis saatine kadar buzdolabında 30 dakika soğutun.
2. Erişteyi bol kaynar suda 3 dakika haşlayın tencereye yapışmasında ilk dakikada karıştırın.
3. Erişteyi süzün, soğuk sudan geçirip nişastalı kama kadar 1 dakika ovalayın.
4. Erişteyi kaselere paylaşın ve üstüne çok soğuk soya sütünü dökün.
5. Salatalık, susam ve isterseniz buz ekleyin; hemen servis edin, erişte beklerse dokusu yumuşar.

PÜF NOKTASI

Soya sütünü çok önceden buz gibi soğutun; yemeğin karakteri soğuklukta gizlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine salatalık seritleri ve susam serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam