

Kongnamul Guk

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~72 kcal

Açlık bar 5/10

Kongnamul guk, maş fasulyesi filizini hafif bir suda pişirerek berrak ve serinletici bir Kore çorbası hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Maş fasulyesi filizi
- 5 su bardağı su
- 1 diş Sarımsak
- 2 dal Taze soğan
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılı

- 300 gr maş filizini yıkayıp kahverengi uçları ayıklayın.
- 5 su bardağı suyu tencerede kaynatın.
- Filizleri ekleyip kapağı kapalı 8 dakika pişirin.
- Kapağıırken açmayı filizin kokusu çorbaya ağı geçmesin.
- 1 diş sarımsak ve taze soğan ekleyip 1 dakika sızdırın.

PÜF NOKTASI

Kapağı çok açılmamak filiz kokusunun keskinleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakken, üstüne taze soğan serpip pirinçle sunun.