

# Kongnamul Muchim

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~80 kcal

Açılış 13/10

Kore banchan tabaklarının temel soya filizi; sarımsak, susam ve taze soğanla sade ama keskin.

## Malzemeler

- 400 gr Soya filizi
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 diş Sarımsak
- 2 dal Yeşil soğan
- 1 çay kaşığı Susam
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Soya filizlerini yıkayın, kabuk kalıntılarını küçük suda yüzdürerek temizleyin.
2. Filizleri kapalı tencerede 7 dakika haşlayın, kapağı erken açmayın ki çiğ koku kalmasın.
3. Süzülen filizleri soğuk suyla yıkayın ve fazla suyunu bastırmadığınız kadar sıkın.
4. Sarımsak, susam yağı, tuz, gochugaru ve taze soğanı kasede karıştırın.
5. Filizleri sosla 1 dakika harmanlayın, kavurulmuş susamla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Filizleri süzdükten sonra buhar çıkana kadar 3 dakika bekletin; sos sulanmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Bibimbap kaselerinde veya et yemeklerinin yanında sunun.

## Alerjenler

Soya

Susam