

# Kore Armutlu Bulgogi Marul Kasesi

Toplam 36 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Kore usulü armutlu bulgogi marul kasesi, ince dana etini armutlu marinatta yumuşatıp pirinç ve ç1t1marulla dengeli bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 500 gr İnce dana eti
- 1 adet Armut
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1 küçük göbek Marul
- 1 tatlı kaşığı Susam

## Yapılış

1. Armutu rendeleyip soya sosu ve susam yağıyla karıştırın.
2. İnce dana etini marinatta 20 dakika dinlendirin.
3. Eti kızgı tavada 8-10 dakika hızlıca pişirin.
4. Pirinç, marul ve bulgogiyi kaselere paylaşın.
5. Susam serpererek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti 20 dakika marine etmek armudun yumuşatma etkisini göstermeye yeter. Et çok inceyse 30 dakika yeter; kalınlıkta armutlu sosu 1 saate uzatın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Susam ve taze soğanla servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam