

Samgyetang

Toplam 255 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 120 dk

4 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 16/10

Kore ginsengli tavuk çorbası pirinçle doldurulmuş tavuğu berrak suda uzun pişirir.

Malzemeler

- 1 adet Tavuk
- 6 diş Sarımsak
- 1 adet Ginseng kökü
- 0.5 su bardağı Yapışkan pirinç
- 3 adet Hünnap
- 2 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Yapışkan pirinci 30 dakika 1 slat 1 pizün.
2. Tavuğun içini pirinç, sarımsak hünnap ve ginsengle doldurun.
3. Tavuğu ginseng, su ve kalan sarımsakla encereye alın.
4. Çorbayı 10 dakika güçlü kaynatın.
5. Ateşi kısarak tavuk yumuşayana kadar 80 dakika pişirin.
6. Taze soğan, tuz ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu kısık ateşte pişirmek için pilavdağılmadakyumuşamasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanına tuz ve taze soğan koyun.

Alerjenler

Gluten