

# Seul Bulgogi

Toplam 110 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 37 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 10/10

Bulgogi, ince dilim dana etini soya sosu, armut, sarımsak, susam yağı ve şekerli marinatta bekletip hızlı pişirir.

## Malzemeler

- 700 gr Dana antrikot
- 0.5 su bardağı Soya sosu
- 0.5 adet Armut
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Esmere şeker
- 4 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Susam
- 4 su bardağı Pirinç pilavı

## Yapılışı

1. Eti 30 dakika dondurucuda sertleştirip ince dilimleyin.
2. Armut, soya sosu, sarımsak, susam yağı ve şekeri karıştırın.
3. Eti marinata alıp 45 dakika bekletin.
4. Tavayı çok kızdırın.
5. Eti tek kat halinde 5 dakika karamelize olana kadar pişirin.
6. Taze soğan ekleyip 2 dakika daha çevirin.
7. Susam serpip pirinç ve marulla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti yarım donukken dilimlemek bulgogi için gereken ince şeritleri kolaylaştırır. Dana etini çok ince dilimleyin; 1 saat bekleme armutlu sosun hızlı pişirmesi için yeterlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları, pirinç, kimchi ve gochujangla sarma gibi servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam

