

Sundubu Jjigae

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 5/10

Kore ev sofralarında kaynar taş kasede gelen ipeksi tofu güveci; acı biber yağ ve yumurta ile tamamlanır.

Malzemeler

- 600 gr Yumuşak tofu
- 180 gr Dana kıyma
- 1 yemek kaşığı Gochugaru
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 4 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 2 diş Sarımsak
- 2 dal Taze soğan

Yapılışı

1. Dana kıymayı susam yağı ve gochugaru ile orta ateşte 4 dakika kavurun.
2. 600 ml su ve soya sosunu ekleyip 10 dakika kaynatın.
3. Tofuyu büyük parçalar halinde ekleyin, çok karıştırmayın.
4. Tofuyu 5 dakika pişirin, ipeksi doku dağılmasın.
5. Her kaseye bir yumurta kırıp 10 dakika bekletin.
6. Taze soğanla kaynar sıcaklığı servis edin.
7. Kaseyi pirinçle birlikte sunun, baharatlı suyu dengelensin.

PÜF NOKTASI

Tofuyu iri parçalar halinde bırakarak karıştırmadan çevirmek dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç pilav ve kimchi ile servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Susam