

Tteokbokki

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 4/10

Seul gece pazarları için tteokbokki; koyu gochujang sosu sokak tezgah k1vamdır.

Malzemeler

- 500 gr Pirinç keki
- 3 yemek kaşığı Gochujang
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Susam

Yapılış

1. Tencerede 500 ml su, gochujang, soya sosu ve şekeri ç1rp1n.
2. Sosu orta ateşte 3 dakika kaynat1ngochujang tamamen aç1ls1n.
3. Pirinç keklerini ekleyip 15 dakika sos koyulaşana kadar pişirin.
4. Tencereyi ara ara karıştırp1npirinç kekleri dibe yapışmas1n.
5. Susam serpip s1calservis edin.

PÜF NOKTASI

Sos kaşığı markasını kaplayacak yoğunluğa geldiğinde pirinç kekleri doğru k1vamdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam ve ince doğranmış yeşil soğanla s1calservis edin.

Alerjenler

Soya

Susam