Tteokbokki - Kore Mutfağı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g Kore pirinç keki (tteok)
- 150 g Kore balık keki, şerit kesilmiş
- 2,5 su bardağı su veya hafif balık suyu
- 2 yemek kaşığı gochujang
- 1 tatlı kaşığı gochugaru, acı seviyorsanız
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 haşlanmış yumurta
- 2 dal taze soğan
- İsteğe bağlı: kavrulmuş susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık, soya ve yumurta. Gochujang ve soya sosu buğday/gluten içerebilir; ambalajı kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Paketlenmiş pirinç kekleri sertse 10 dakika ılık suda bekletip süzün. Taze soğanı verev doğrayın, yumurtaları katı haşlayıp kabuklarını soyun. Balık suyu kullanıyorsanız tuz eklemeden önce sosu tadın.

Yapılışı:

1. Acılı sosu hazırlayın:

- Geniş ve sığ tavada suyu, gochujangı, kullanıyorsanız gochugaruyu, soya sosunu ve şekeri karıştırın. Kaynama başlayana kadar orta ateşte ısıtın.

2. Pirinç keklerini pişirin:

- Tteokları kaynayan sosa ekleyin. Orta-kısık ateşte 8-10 dakika, tabana yapışmaması için sıkça karıştırarak pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Balık keklerini ilave edip 5-6 dakika daha kaynatın. Pirinç kekleri yumuşarken sos koyulaşacaktır.

3. Kıvamı ayarlayın:

- Sos çok çabuk koyulaşırsa birkaç kaşık sıcak su ekleyin. Çok akışkansa kapağı açık birkaç dakika daha pişirin.
- Taze soğanın beyaz kısımlarını son birkaç dakikada katın; yeşil kısımlarını servis için ayırın.

4. Yumurtayla tamamlayın:

- Haşlanmış yumurtaları tavaya ekleyip sosla kaplayın. Üzerine taze soğan ve isterseniz susam serpip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç kekinin ortası sert kalmamalı, ancak tamamen dağılıp erimemelidir. Soğudukça sos belirgin biçimde koyulaşır; servis öncesi akışkan bırakın.

Saklama:

Tteokbokki en iyi taze pişince yenir; bekledikçe pirinç kekleri sertleşebilir. Artanı kapalı kapta buzdolabında 1 gün saklayıp tavada biraz suyla ısıtın.

>> **İpucu:** Pirinç kekleri tencereye girdikten sonra dibe yapışabildiğinden sürekli kaynatmak yerine kısık ateşte tutup sık aralıklarla karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı