



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Bulgogi - Kore Mutfağı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g ince dilimlenmiş dana eti
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 1 armut
- 1 kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı susam
- 3 dal taze soğan

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Soya, gluten içeren tahıllar, susam.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Buharda pirinç, kimchi ve taze soğanla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Marineyi hazırlayın:

- Rendelenmiş armut, soya sosu, sarımsak, zencefil, şeker ve susam yağını karıştırın.
- Karışımı tadı dengeli dağılana kadar çırpın; yoğurt ve salçanın topak kalmamasına dikkat edin.



2. Eti dinlendirin:

- İnce et dilimlerini marineye bulayıp buzdolabında en az 30 dakika bekletin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

3. Yüksek ateşte pişirin:

- Eti ve soğanı kızgın tavada küçük partiler halinde renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Tamamlayın:

- Susam ve taze soğan ekleyip sos parlayana kadar kısa süre çevirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Eti kısa süre dondurmak çok ince dilimlemeyi kolaylaştırır.

Kiraz'ın
Mutfağı