

# Bossam

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 9/10

Kore bossam yemeğinde et uzun haşlandı, marul ve sarımsakla sarı sarılarak yenir.

## Malzemeler

- 1 kg Dana döş
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 6 diş Sarımsak
- 12 yaprak Marul

## Yapılışı

1. Dana döşü tencereye alınıp üstünü örtecek kadar su ekleyin.
2. Soya sosu ve ezilmiş sarımsak tencereye katılarak kaynama noktasına getirin.
3. Eti kapağı kapalı halde çok yumuşayana kadar 2,5-3 saat pişirin.
4. Eti 10 dakika dinlendirin, ince dilimler halinde kesin.
5. Dana dilimlerini marul yapraklarıyla birlikte servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti haşladıktan sonra ince dilimleyin; marula sarımsakla daha rahat yenir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul, ssamjang ve kimchi eşliğinde bossam ile servis edin.

## Alerjenler

Soya