

# Busan Eomuk Guk

Toplam 37 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 5/10

Eomuk guk, Busan balıkçeklerini turp, yosunlu hamsi suyu, sarımsaksoya sosu ve yeşil soğanla pişiren Kore sokak çorbasıdır.

## Malzemeler

- 350 gr Kore balıkçeki
- 250 gr Kore turpu
- 6 su bardağı Hamsili yosun suyu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 diş Sarımsak
- 3 dal Yeşil soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Kore balıkçeklerini sıcak suda 1 dakika haşlayın.
2. Kore turpunu ince kareler halinde doğrayın.
3. Hamsili yosun suyunu tencerede kaynatın.
4. Turpu ekleyip 7 dakika yarı saydam olana kadar pişirin.
5. Balıkçeki, soya sosu, ezilmiş sarımsak ve karabiberi ekleyin.
6. Çorba 5 dakika kaynatın balıkçekleri şişip yumuşasın.
7. Yeşil soğan ekleyip 1 dakika sonra ocaktan alın.

### PÜF NOKTASI

Balıkçeklerini kısık ateşte haşlamak fazla yağ ve suyu berrak tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Uzun şişlerde veya derin kaselerde, yanında kimchiyle servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten

Soya

Yumurta