

Galbi

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 9/10

Kore barbeküsünün armutla yumuşatılarkaburga klasiği; 1 zgarada karamelize kenarlar lezzetin imzasıdır.

Malzemeler

- 800 gr Dana kaburga

Marine için

- 120 gr Armut püresi
- 80 ml Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 yemek kaşığı Esmer şeker

Yapılış

- Armut püresi, soya sosu, susam yağı ve esmer şekeri karıştırıp marine hazırlayın.
- Dana kaburgayı soya bulayın buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.
- Eti pişirmeden 20 dakika önce dolaptan çıkararak 11 nması için hazırlayın.
- Izgarayı yüksek ısıda ızdırın kaburgaların her yüzü 3-4 dakika pişirin.
- Etləri 5 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti en az 4 saat marine edin; armut suyu lifleri yumuşatır ve hızlı pişirmeye hazırlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprağı, pirinç pilavı ve salatalık turşusu ile sunun.

Alerjenler

Soya

Susam