

Gyeran Jjim

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~134 kcal

Açılış 5/10

Gyeran jjim, çirpilmis yumurtayı buharlı yumuşak bir kaseye dönüştürerek Kore mutfağında hafif bir eşlikçi sunar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Su
- 1 dal Taze soğan
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yumurtaları su ve tuzla pürüzsüz olana kadar çirp1n.
2. Karşısını alarak küçük 1s1ya yan1k kaseye al1n.
3. Taze soğan1nce k1y1p1zeye serpin.
4. Kaseyi buharda yumurta set olana kadar 12-15 dakika pişirin.
5. Gyeran jjim'i s1cal servis edin.

PÜF NOKTASI

Karşısını alarak eklemek dokuyu daha kabarık yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

S1cal servis edin, yan1nda piring ve kimchi ile sofraya getirin.

Alerjenler

Yumurta