

Kimchi

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

10 kişilik

Orta

~30 kcal

Açıklama 11/10

Kore mutfağının fermente lahana klasığı, acı biber, sarımsak ve balık sosuyla keskinleşir.

Malzemeler

- 1 adet Napa lahanası
- 0.5 su bardağı Tuz
- 0.5 su bardağı Kore biberi
- 6 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Balık sosu

Yapılı

1. Lahanayı tuzla ovup 2 saat bekletin.
2. Lahanayı durulayıp süzün.
3. Biber, sarımsak ve balık sosunu karıştırın.
4. Lahanayı sosla harmanlayıp kavanoza bastırın.

PÜF NOKTASI

Lahanayı tuzladuktan sonra yapraklar esneyene kadar bekletin; kavanoza sıkıştırılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav, noodle veya yumurta yanında servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri