

Kongnamul Guk

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~72 kcal

Açlık bar 5/10

Kongnamul guk, maş fasulyesi filizini hafif bir suda pişirerek berrak ve serinletici bir Kore çorbası hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Maş fasulyesi filizi
- 5 su bardağı su
- 1 diş Sarımsak
- 2 dal Taze soğan
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılış

1. Suyu kaynatın, maş fasulyesi filizlerini tencereye ekleyin.
2. Filizler diri ama yumuşak kalana kadar 6-8 dakika pişirin.
3. Sarımsağı ezin, taze soğanı ince doğrayın.
4. Sarımsak ve tuzu çorbaya ekleyip 2 dakika daha kaynatın.
5. Taze soğanı serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kapağı çok açılmamak için filiz kokusunun keskinleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üzerine taze soğan serpip pirinçle sunun.