

Kore Armutlu Bulgogi Marul Kasesi

Toplam 36 dk Hazırlama 22 dk · Pişirme 14 dk 4 kişilik Orta ~430 kcal

Kore usulü armutlu bulgogi marul kasesi, ince dana etini armutlu marinatta yumuşatıp piring ve ç1t1marulla dengeli bir tabak yapar.

Malzemeler

- 500 gr İnce dana eti
- 1 adet Armut
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 su bardağı Pişmiş piring
- 1 küçük göbek Marul
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılışı

1. Armutu rendeleyip soya sosu ve susam yağıyla karıştırın.
2. İnce dana etini marinatta 20 dakika dinlendirin.
3. Eti kızgı tavada 8-10 dakika hızlıca pişirin.
4. Piring, marul ve bulgogiyi kaselere paylaşın.
5. Susam serperek servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti 20 dakika marine etmek armudun yumuşatma etkisini göstermeye yeter.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam ve taze soğanla servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam