

# Samgyetang

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

4 kişilik

Zor

~320 kcal

Açlık bar 6/10

Kore ginsengli tavuk çorbası pirinçle doldurulmuş tavuğu berrak suda uzun pişirir.

## Malzemeler

- 1 adet Tavuk
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 6 diş Sarımsak
- 1 adet Ginseng kökü

## Yapılış

1. Tavuğun içine pirinç ve sarımsak doldurun.
2. Tavuğu ginsengle tencereye alın.
3. Kısık ateşte 90 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu kısık ateşte pişirmek için pilavdağılmadaryumuşamasını kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanına soğan ve taze soğan koyun.