

# Seul Bulgogi Marul Wrap

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

Bulgogi marul wrap, ince dana dilimlerini soya, armut, sarımsak ve susamla marine edip hızlı tavada pişirerek yapraklara sarar.

## Malzemeler

- 600 gr Dana antrikot
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 0.5 su bardağı Armut rendesi
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Marul
- 1 yemek kaşığı Susam

## Yapılış

1. Eti çok ince dilimler halinde kesin.
2. Soya sosu, armut, sarımsak ve susam yağıyla eti 1 saat marine edin.
3. Geniş tavayı yüksek ateşte 2 dakika ısıtın.
4. Eti tek kat halinde 5-6 dakika hızlı pişirin.
5. Marul yapraklarını taze, pirinç ve susam ekleyip sarın.

### PÜF NOKTASI

Eti ince dondurup dilimlemek kışın tavada yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Marul, pirinç, kimchi ve susamla sararak servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam