

Seul Bulgogi Marul Sarma

Toplam 95 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Orta ~460 kcal Açılış 9/10

Bulgogi, ince dana dilimlerini soya sosu, armut, sarımsak, susam ve şekerle marine edilip hızlı pişiren Kore mangal klasiğidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana antrikot
- 0.5 su bardağı Soya sosu
- 1 adet Kore armudu veya elma
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Esmere şeker
- 4 dal Taze soğan
- 12 yaprak Marul

Yapılışı

1. Eti yarım inç kalınlıkta çok ince dilimleyin.
2. Armut, soya sosu, sarımsak, susam yağı ve şekeri püre yapın.
3. Eti marinada 60 dakika dinlendirin.
4. Taze soğanı ince doğrayıp tereyağına karıştırın.
5. Geniş tavayı yüksek ateşte kızdırın. Etleri tek tek halinde 4 dakika pişirin.
6. Eti çevirip 3 dakika daha karamelize edin.
7. Bulgogiyi marul, pirinç ve soslarla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti yarım inç kalınlıkta ince kesmek kızarıp yumuşak pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları, pirinç, ssamjang ve kimchi ile sararak yiyin.

Alerjenler

Soya

Susam