

# Sundubu Jjigae

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 5/10

Kore ev sofralarında kaynar taş kasede gelen ipeksi tofu güveci; acı biber yağ ve yumurta ile tamamlanır.

## Malzemeler

- 600 gr Yumuşak tofu
- 180 gr Dana kıyma
- 1 yemek kaşığı Gochugaru
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 4 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılış

1. Tencerede dana kıymayı susam yağı ve gochugaru ile 4 dakika kavurun.
2. 600 ml su ve soya sosunu ekleyip 10 dakika kaynatın.
3. Tofuyu ekleyin, 5 dakika pişirin; her kaseye bir yumurta kırıp 10 dakika bekletin.

### PÜF NOKTASI

Tofuyu iri parçalar halinde bırakarak tencereye eklemek dokuyu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç pilav ve kimchi ile servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya

Susam