

Tteokbokki

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~320 kcal

Açılış 4/10

Seul gece pazarları için tteokbokki; koyu gochujang sosu sokak tezgahlarında yapılır.

Malzemeler

- 500 gr Pirinç keki
- 3 yemek kaşığı Gochujang
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Susam

Yapılış

1. Tencerede 500 ml su, gochujang, soya sosu ve şekeri çirp.
2. Pirinç keklerini ekleyip orta ateşte 15 dakika, sos koyulaşana kadar pişirin.
3. Susam serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sos kaşığı markasını oynayacak yoğunluğa geldiğinde pirinç kekleri doğru kıvamdadır.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam ve ince doğranmış yeşil soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam