PETITE GOURMETS

KORE

Tteokbokki (Baharatlı Pirinç Patlağı)

Otantik Korean Tteokbokki tarifi - baharatlı gochujang soslu çiğneme pirinç topları.
30 dakikada hazır olan kolay ev yapımı sokak lezzeti!

10 min	50 min	1h	2	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak pirinç
- 4 bardak su
- 2 çay kaşığı pirinç sirkesi
- 2 hamsi
- 2 taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı kavrulmuş susam yağı
- 1 lahana
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı susam

Yapılışı

1. **Hamsi suyunu hazırlayın**

   Orta boy bir tencerede 4 su bardağı suyu kurutulmuş hamsi ile birleştirin. Orta-yüksek ateşte kaynatın, sonra ateşi orta seviyeye indirin ve suyu aromalı ve hafif renkli olana kadar 15 dakika kaynatın.

2. Suyu ince gözenekli süzgeçten süzün ve hamsileri atın. Pişirme için 2 su bardağı sıcak suyu ayırın ve bir kenara bırakın.

3. **Malzemeleri hazırlayın**

   2 diş sarımsağı ince kıyın ve soğanı ince dilimleyin. Sert pirinç topları kullanıyorsanız, hafifçe yumuşaması için 5 dakika ılık suda bekletin, sonra süzün.

4. **Sosu hazırlayın**

   Küçük bir kapta 1 yemek kaşığı gochujang, 1 yemek kaşığı soya sosu ve 1 çay kaşığı şekeri pürüzsüz olana kadar çırpın. 2 yemek kaşığı ılık hamsi suyu ekleyin ve iyice karışana kadar çırpın.

5. **Start cooking**

   Büyük bir tavada veya sığ tencerede 1 yemek kaşığı yağı orta ateşte ısıtın. Kıyılmış sarımsakla dilimlenmiş soğanı ekleyin, aromalı olana ve soğan yumuşamaya başlayana kadar 2-3 dakika pişirin.

6. 2 su bardağı hamsi suyunu dökün ve orta-yüksek ateşte kaynatın. Pirinç toplarını ekleyin ve yapışmayı önlemek için nazikçe karıştırarak 3-4 dakika pişirin.

7. Hazırladığınız sos karışımını tavaya ekleyin ve tüm malzemeleri kaplayacak şekilde nazikçe karıştırın. Ateşi orta-alçak seviyeye indirin ve sos kalınlaşıp pirinç toplarını kaplayana kadar ara sıra karıştırarak 5-8 dakika kaynatın.

8. **Bitirin ve servis yapın**
Ateşten alın ve 1 yemek kaşığı susam yağıyla çiseleleyin. Karıştırmak için nazikçe karıştırın ve istenirse dilimlenmiş yeşil soğanla süsleyerek sıcakken hemen servis yapın.

Besin Değerleri

285	6g	58g	4g	2g	8g	890mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kurutulmuş hamsileri et suyunu yapmadan önce 10 dakika soğuk suda bekletin - bu fazla tuzluluğu giderir ve daha temiz bir lezzet yaratır.

Hamsi suyunu atlamayın - restoran tarzı tteokbokki'yi bu kadar lezzetli yapan otantik umami tabanını sağlar.

Lahana ve soğan gibi sebzeleri pişirme gereksinimlerine göre farklı zamanlarda ekleyin, böylece doğru dokuyu koruyun.

Pirinç toplarının parçalanmasını veya yumuşayıp dağılmasını önlemek için sosu hafif kaynatmada tutun.

Sos koyulaşırken tadına bakın ve ayarlayın - dengeyi korumak için daha fazla gochujang, soya sosu veya şeker eklemeniz gerekebilir.

Pirinç topları birbirine yapışırsa, sosun içinde pişerken çubukları kullanarak nazikçe ayırın.

Servis yapmadan hemen önce susam ve doğranmış yeşil soğanla süsleyin, böylece lezzet ve görsel çekicilik artar.

Ekstra zenginlik için, pişirmenin son dakikasında bir yemek kaşığı tereyağı veya rafadan yumurta karıştırın.