

# Bungeoppang

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 14/10

Balıkların pişen bu Kore sokak tatlısı, içindeki tatlı krem fasulye dolgusuyla kış akşamlarının favorisidir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Tatlı krem fasulye ezmesi

## Yapılışı

1. Un, süt ve yumurtayla akışkan bir hamur çırpın.
2. Isınmış hamurun yarısını köp fasulye ezmesini yerleştirin.
3. Üstünü hamurla kapatıp çevirerek 6-7 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kalıpla doldurmayı dolgu dışarı taşarsa balık şeklini net çekmez.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tavadan çıkarılmaz sıcak çayla birlikte sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta