

# Busan Deniz Ürünü Pajeon

Toplam 32 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~340 kcal

Kore deniz ürünü pajeon, taze soğanlı unlu harç kalamar ve karidesle tavada kızartılarak kenarları çıtır paylaşımlı pankek yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 1 demet Taze soğan
- 200 gr Karides
- 200 gr Kalamar
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılışı

1. Un, yumurta ve soğuk suyla akışkan harç hazırlayın.
2. Taze soğanların uzun parçalar halinde kesin.
3. Tavaya harçlayın soğan, karides ve kalamar yerleştirin.
4. Pajeonu orta ateşte 6-7 dakika pişirin.
5. Çevirip 5-6 dakika daha kızartın soya sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Harç soğuk olursa pajeonun kenarları daha çıtır olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soya sirkeli sosla servis edilebilir.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri

Soya

Susam