

Busan Haemul Pajeon

Toplam 29 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Orta

~340 kcal

Haemul pajeon, taze soğanlı hamuru karides ve kalamarla tavada kızartılarak soya sirkeli sosla yenilen Kore deniz mahsüllü pankekidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 200 gr Karides
- 150 gr Kalamar
- 8 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Pirinç sirkesi

Yapılışı

1. Un, yumurta ve soğuk suyla akışkan hamur hazırlayın.
2. Taze soğanları uzun parçalar halinde kesin.
3. Tavaya yağ koyup taze soğanları tekerleyin.
4. Hamuru döküp deniz mahsullerini üzerine dağıtın.
5. Her yüzü 5-6 dakika kızartana kadar pişirin.
6. Soya sosu ve sirkeyle hazırlanan sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavayı ısıtıp pajeonun ortasını yumuşak kalırken kenarları kızartın.

SERVIS ÖNERİSİ

Soya sirkeli dip sosla üçgen dilimler halinde sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri

Soya