

Haemul Pajeon

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 14/10

Kore deniz mahsullü taze soğan pankeki, tavada kenarları yumuşak pişer.

Malzemeler

- 180 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 200 gr Karides
- 8 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. Un, yumurta ve suyla hamur hazırlayın.
2. Taze soğan ve karidesi tavaya yerleştirip hamuru dökün.
3. İki yüzünü 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince yaymayınız deniz ürünleriyle birlikte çevirmek kolaylaşır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında soya soslu dip sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri

Soya