

Hotteok

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 2/10

Hotteok, içi tarçın şekerle dolu hamuru tavada kızartılarak Kore sokaklarında satılan bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Ilık su
- 0.5 su bardağı Esmer şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı Yağ

Yapılış

1. Un ve ılık suyla yumuşak hamur yoğurup üzerini kapatın 40 dakika dinlendirin.
2. Esmer şekeri tarçınla karıştırılarak dolguyu hazırlayın.
3. Hamurdan bezeler koparıp içi ortasına yerleştirin ve kapatın.
4. Bezeleri yağlı tavada bastırarak her yüzünü 3-4 dakika pişirin.
5. Şurubu taşmadan sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İç dolguyu fazla koymamak pişerken taşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, ortadan kesip akışkan içini hemen sunun.

Alerjenler

Gluten