

Kimchi Jeon

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 3/10

Kimchi jeon, kimchiyi ince bir hamurla tavada kızartarak Kore sokak usulü ekşi acı bir pankek çikarır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kimchi
- 1 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Su
- 2 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılış

1. Kimchiyi ve taze soğanı ince doğrayın.
2. Un ve suyu çırpıp kimchi ile taze soğanı harca yedirin.
3. Sıvı yağ tavada ısıtıldıktan sonra ince bir tabaka halinde yayın.
4. Pankeki iki yüzü kızarıncaya kadar toplam 6-8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kimchi suyundan 1 yemek kaşığı eklemek hamura daha canlı renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında soya dip sosu bulundurun.

Alerjenler

Gluten