

# Okonomiyaki

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~370 kcal

Açılış 14/10

Osaka'nın lahana ağrılı ve kızılı pankeki, sos ve palamut rendesiyle sokak yemeği karakteri taşıyor.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Lahana
- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Palamut rendesi

## Yapılışı

1. Lahana, un, yumurta ve suyu karıştırın.
2. Karışımın tavaya yayılması için 7 dakika pişirin.
3. Çevirip diğer yüzünü 6 dakika pişirin.
4. Soya sosu ve palamut rendesiyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı ince kıyıp pankek tavada eşit kalınlıkta pişirin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sos ve taze soğan ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya

Deniz ürünleri