

Osaka Okonomiyaki

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Orta

~520 kcal

Açlık bar 5/10

Okonomiyaki, lahana, yumurta, un ve et veya karidesi tavada kalın pankek gibi pişirip sos ve mayonezle tamamlayan Japon yemeğidir.

Malzemeler

- 250 gr Lahana
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Karides
- 3 dal Taze soğan
- 1 tatlı kaşık Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Okonomi sos
- 2 yemek kaşığı Mayonez

Yapılışı

1. Lahana çok ince k1y1 taze soğanla karıştırın.
2. Un, yumurta, soya sosu ve 0.5 su bardağı suyu çırpın.
3. Lahana ve karidesi hamura katın.
4. Karışımı yağlı tavaya kalınsık halinde yayın.
5. İlk yüzünü 6 dakika kapalı pişirin.
6. Çevirip ikinci yüzünü 5 dakika pişirin.
7. Sos, mayonez ve taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı ince k1y1 malpankekin ortasını çit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Okonomi sos, mayonez, nori ve taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri

Soya