

Osaka Okonomiyaki Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 16 dk

3 kişilik

Orta

~460 kcal

Okonomiyaki, lahana, yumurta, dashi ve unlu hamuru domuz dilimleriyle tavada pişirip sos ve mayonezle süsleyen Osaka sokak yemeğidir.

Malzemeler

- 400 gr Lahana
- 1 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Dashi
- 150 gr İnce domuz pastırması
- 4 yemek kaşığı Soya bazlı okonomi sos
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 3 dal Taze soğan

Yapılış

1. Un, dashi, yumurta ve tuzu pürüzsüz hamur yapın.
2. Lahana yıkayıncı kısımlarını suya atın ve 1 dakika kaynatın. Suyu süzün.
3. Tavayı yağlayın. Hamurun üçte birini kalınlıkta disk halinde yayın.
4. Üzerine domuz dilimleri koyup 6 dakika pişirin.
5. Pankeki çevirip 6 dakika daha içi pişene kadar tutun.
6. Sos, mayonez ve taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahana yıkayıncı hamura son anda eklemek pankeki sulu yapmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Okonomi sos, mayonez ve taze soğanla servis edilebilir.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya