

# Osaka Okonomiyaki

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~460 kcal

Okonomiyaki, lahana, yumurta ve unlu hamuru tavada kalın pankek gibi pişirip özel sos, mayonez ve noriyle tamamlayan Osaka klasiğidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağ Beyaz lahana
- 1 su bardağ Un
- 3 adet Yumurta
- 0.8 su bardağ Dashi
- 3 dal Taze soğan
- 4 yemek kaşığı Okonomiyaki sos
- 1 yaprak Nori

## Yapılışı

1. Un, yumurta ve dashiyle koyu bir hamur hazırlayın.
2. İnce kıyılmış lahana ve taze soğan hamura katın.
3. Yağlı tavaya hamuru kalın disk halinde yayın.
4. Orta ateşte ilk yüzü 7-8 dakika pişirin.
5. Çevirip diğer yüzü 6-7 dakika kızartın.
6. Sos, mayonez ve noriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı hamura son anda katmak pankekin sulanmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Okonomiyaki sos, mayonez ve nori şeritleriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta