

Osaka Takoyaki

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Zor

~260 kcal

Açılış 14/10

Takoyaki, dashi aromalı unlu hamuru ahtapot, taze soğan ve zencefille küre kalıpta pişiren Osaka sokak lezzetidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2.5 su bardağı Dashi suyu
- 200 gr Haşlanmış ahtapot
- 4 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Turşu zencefil
- 4 yemek kaşığı Takoyaki sosu
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. Un, yumurta, dashi suyu ve soya sosunu pürüzsüz çirpın.
2. Ahtapotu küçük küpler halinde doğrayın.
3. Taze soğan ve turşu zencefili ince kıyın.
4. Takoyaki kalıbı yağlayıp 3 dakika duman çıkıncaya kadar ısıtın.
5. Hamuru gözlere döküp ahtapot, soğan ve zencefil ekleyin.
6. Topları şişle çevirerek 12 dakika her yanını zarın kadar pişirin.
7. Sos, mayonez ve susamla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kalıba yağlamak topları düzgün dönmesini ve dış kabuğun çıtıltı masasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Takoyaki sosu, mayonez, nori ve bonito yerine susamla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Deniz ürünleri

Soya

Susam

