

Tamagoyaki

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Orta

~260 kcal

Tamagoyaki, yumurtanın kombu dashi, soya sosu ve az şekerle kat kat tavada sarıltılmasıyla hazırlanan Japon kahvaltıda bento klasiğidir.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Kombu dashi
- 1 tatlı kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Yağ
- 0.5 su bardağı Rendelenmiş daikon

Yapılışı

1. Yumurta, kombu dashi, soya sosu, şeker ve tuzu köpürtmeden çırpın.
2. Karşımıncce süzgeçten geçirerek daha pürüzsüz hale getirin.
3. Tamagoyaki tavasını yağlayıp orta ısıda ısıtın.
4. Yumurta karşımıncce bir kat dökün, altı tutunca size doğru rulo yapın.
5. Tavayı yeniden yağlayıp yeni kat döküp rulonun altını akmasıyla yağlayın.
6. Tüm karşımıncce kadar katları 4-5 kez tekrarlayın.
7. Ruloyu bambu mata sarıltarak 3 dakika şekil verin, dilimleyip daikonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Her yeni yumurta katını altındaki rulonun altını akmasıyla katları birbirine kaynaşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Rendelenmiş daikon, soya sosu ve sade pirinçle kahvaltıda tabağı yapın.

Alerjenler

Yumurta

Soya