

Beijing Jianbing

Toplam 38 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~360 kcal Açılış 17/10

Jianbing, buğdaylı ince krep yumurta, taze soğan, kişniş, susam, hoisin sos ve ç1wontonla katlayan Çin sokak kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Buğday unu
- 0.5 su bardağı Maş fasulyesi unu
- 1.5 su bardağı Su
- 4 adet Yumurta
- 4 dal Taze soğan
- 0.3 demet Kişniş
- 2 yemek kaşığı Siyah susam
- 4 yemek kaşığı Soya bazlı hoisin sos
- 2 yemek kaşığı Acısos
- 4 adet Wonton krakeri
- 2 yemek kaşığı Sıyağ

Yapılı

1. Buğday unu, maş fasulyesi unu ve suyu pürüzsüz ç1rp10 dakika dinlendirin.
2. Taze soğan ve kişnişi ince doğrayın.
3. Tavayı sıyağla yağlayın hamuru çok ince yayın.
4. Her krebin üstüne 1 yumurta kır1taze soğan, kişniş ve siyah susam serpin.
5. Krebi 2 dakika pişirip çevirin.
6. Soya bazlı hoisin sos ve acısosu sürün, wonton krakerini ortaya koyun.
7. Jianbingi iki yandan katlayıp1 dakika daha tavada gevretin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tavada çok ince yaymak krebin ç1parça etrafında k1r1lmada katlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Krep katları sıcakkenkiye kesip elde yenebilecek şekilde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam

Soya