

Bungeoppang

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 4/10

Balıklı bıçık pişen bu Kore sokak tatlısı, içindeki tatlı kırmızı fasulye dolgusuyla kış akşamlarının favorisidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Tatlı kırmızı fasulye ezmesi

Yapılış

1. Un, süt ve yumurtayı 2 dakika akışkan ve pürüzsüz hamur olana kadar çırpın.
2. Balıklı bıçıkta ateşte 3 dakika 1 sınıpı ince yağlayın.
3. Kalıba hamurun yarısını dökün, ortasına kırmızı fasulye ezmesini yerleştirin.
4. Üstünü hamurla kapatıp kalıba kapatın her yüzünü 3 dakika pişirin.
5. Bungeoppangları tel ızgaraya alıve dşçıtırtırcıservis edin.

PÜF NOKTASI

Kalıba fazla doldurmayındolgu dışarı taşarsa balıklı şekli net çıkmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavadan çıkarılıp sıcak çayla birlikte sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Deniz ürünleri