

# Dorayaki

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Orta

~184 kcal

Açlık bar 3/10

Dorayaki, iki yumuşak pankeki tatlı fasulye dolgusu ile birleştirilerek kafe tipi bir Japon tatlı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.8 su bardağı Tatlı fasulye ezmesi
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu

## Yapılışı

- Yumurta, şeker ve bal köpürmeden çırpın.
- Un ve kabartma tozunu ekleyip hamuru 10 dakika dinlendirin.
- Tavaya hafif yağlayıp hamurdan küçük yuvarlaklar dökün.
- Panekleri toplam 6 dakika pişirin, yüzeyde kabarcıklar çıkınca çevirin.
- İki pankek arasına azuki ezmesi sürüp kenarları hafif kapatın.
- Sandviçleri streçle sarımsak 15 dakika bekletin, kenarlar birbirine yapışsın.

### PÜF NOKTASI

Panekleri küçük tutmak klasik dorayaki oranını korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dorayakiyi yanında çayla, oda sıcaklığında da hafif serin sunun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta