

# Kimchi Jeon

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 3/10

Kimchi jeon, kimchiyi ince bir hamurla tavada kızartarak Kore sokak usulü ekşi acı bir pankek çikarır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Kimchi
- 1 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Su
- 2 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Yağ

## Yapılı

1. Un, su ve kimchi suyunu çirparak kıvılcık pankek hamuru hazırlayın.
2. Kimchiyi doğrayıp hamura ekleyin ve tavaya ince bir tabaka yayın.
3. Pankekin alt yüzü kızartın geniş spatulayla tek parça halinde çevirin.
4. Toplam 8 dakika pişirin ve dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kimchi suyundan 1 yemek kaşığı eklemek hamura daha canlı renk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcak servis edin, yanında soya dip sosu bulundurun.

## Alerjenler

Gluten