

Okonomiyaki

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~370 kcal

Açılış 14/10

Osaka'nın lahana ağrılı kızıl pankeki, sos ve palamut rendesiyle sokak yemeği karakteri taşıyor.

Malzemeler

- 3 su bardağı Lahana
- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Palamut rendesi

Yapılışı

1. Lahana, un, yumurta ve suyu karıştırın.
2. Karışımın tavaya yayılması için 7 dakika pişirin.
3. Çevirip diğer yüzünü 6 dakika pişirin.
4. Soya sosu ve palamut rendesiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı ince kıyıp pankek tavada eşit kalınlıkta pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sos ve taze soğan ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya

Deniz ürünleri