

Osaka Okonomiyaki Tavas1

Toplam 36 dk

Haz1rl118 dk · Pişirme 18 dk

3 kişilik

Orta

~390 kcal

Açlı1bar17/10

Osaka okonomiyaki tavas1lahana, yumurta ve unlu harc tavada kalırpışirip tatlıtuzlu sos ve mayonezle tamamlayan Japon sokak yemeğidir.

Malzemeler

- 400 gr Lahana
- 1 su bardağıUn
- 3 adet Yumurta
- 0.8 su bardağıDashı suyu
- 3 yemek kaşığıOkonomiyaki sosu
- 2 yemek kaşığıMayonez
- 3 dal Taze soğan

Yapılış1

1. Lahana'yı çok ince k1y1 taze soğanla karıştı1r1n.
2. Un, yumurta ve dashı suyunu pürüzsüz ç1rp1n.
3. Lahana'yı harca ekleyip kalırpıpankek gibi tavaya yay1n.
4. Orta ateşte bir yüzünü 7-8 dakika pişirin.
5. Çevirip 6-7 dakika daha pişirin, sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahana'yı ince k1ymalıpankekin dağılımda çevrilmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Okonomiyaki sosu, mayonez ve taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta