

Scallion Pancake

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 5/10

Scallion pancake, kat kat hamuru taze soğanla tavada kızartılarak Çin sokak usulü çitir atıştırmalıklar hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 4 dal taze soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı tuz
- 0.8 su bardağı ılık su

Yapılışı

1. Un, tuz ve sıcak suyla hamur yoğurun, 20 dakika dinlendirin.
2. Hamuru ince açılı yüzeye yağ sürün ve taze soğan serpin.
3. Hamuru rulo sarımsal spiral yapı ve tekrar açılı katlar belirgin kalsın.
4. Pancake'i tavada ilk yüzü 4 dakika pişirin.
5. Diğer yüzünü 4 dakika pişirin, dışı kızıl olsun.
6. Dilimleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru rulo yaptıktan sonra 15 dakika dinlendirmek katların daha net açılımasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Scallion pancake'i dilimleyip taze soğanlı katları görünecek şekilde sıcak tabakta dizin.

Alerjenler

Gluten