

Seul Susamlı Patates Jeon

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

3 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 3/10

Kore usulü susamlı patates jeon, rendelenmiş patatesi soya sosu, taze soğan ve susamla gevrek kenarlı bir tavaya dönüştürür.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 3 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Yağ

Yapılış

1. Patatesleri rendeleyip suyunu kaseye sıkın.
2. Kasedeki nişasta dibe çökünce suyu dikkatlice dökün.
3. Patates, nişasta, taze soğan, soya sosu ve susam karıştırın.
4. Harçtan tavaya ince parçalar yayın 8-10 dakika kızartın.
5. Susam yağı gezdirip jeonları servis edin.

PÜF NOKTASI

Patates suyunu süzüp nişastasını geri katmak jeonu bağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Soya soslu dip ile servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam