

# Tamagoyaki

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Orta

~260 kcal

Tamagoyaki, yumurtanın kombu dashi, soya sosu ve az şekerle kat kat tavada sarıltılmasıyla hazırlanan Japon kahvaltıda bento klasiğidir.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Kombu dashi
- 1 tatlı kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Yağ
- 0.5 su bardağı Rendelenmiş daikon

## Yapılışı

1. Yumurta, kombu dashi, soya sosu, şeker ve tuzu köpürtmeden çırpın.
2. Karşımıncce süzgeçten geçirerek daha pürüzsüz hale getirin.
3. Tamagoyaki tavasını yağlayıp orta ısıda ısıtın.
4. Yumurta karşımından önce bir kat dökün, altı tutunca size doğru rulo yapın.
5. Tavayı yeniden yağlayıp yeni kat döküp rulonun altını akmasıyla yağlayın.
6. Tüm karşım bitene kadar katları 4-5 kez tekrarlayın.
7. Ruloyu bambu mata sarı 3 dakika şekil verin, dilimleyip daikonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Her yeni yumurta katını altındaki rulonun altını akmasıyla katları birbirine kaynaşmasını önleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Rendelenmiş daikon, soya sosu ve sade pirinçle kahvaltıda tabağı yapın.

## Alerjenler

Yumurta

Soya