Okonomiyaki - Japon Mutfağı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 büyük adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı ince doğranmış beyaz lahana
- 1 su bardağı un
- 2 yumurta
- 3/4 su bardağı su
- 3 dal taze soğan
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, soya, susam.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Mayonez, taze soğan ve susamla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, yumurta, su ve soya sosunu topaksız olana kadar çırpın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Lahanayı ekleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Lahana ve taze soğanı hamura ekleyip sebzeleri ezmeden karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Tavada pişirin:

- Karışımı yağlı tavaya kalın disk biçiminde yayıp kapağı kapalı olarak pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Çevirip tamamlayın:

- Altı kızarınca dikkatlice çevirip içi pişene kadar diğer yüzünü kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Büyük tek parça yerine iki orta boy hazırlamak çevirmeyi kolaylaştırır.

Kiraz'ın Mutfağı