



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOBAK JEON

www.asyagurme.com

- 1 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Adet Yumurta
- 1 Adet Kabak, (2 su bardağı kadar) İnce şeritler halinde kesilmiş
- 1 Adet Soğan, (1/2 su bardağı kadar) İnce kıyılmış
- 1 Adet Kırmızı Acı Biber, (1 yemek kaşığı kadar) İnce kıyılmış
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- Sosu için:
- 1.5 Yemek Kaşığı Soya Sosu
- 1 Çay Kaşığı Esmer Pirinç Sirkesi

Geniş bir kaseye 1 su bardağı su ve unu ilave edip, bir çatal yardımıyla çırparak karıştırın. Ardından yumurtayı ilave edin ve 1 çay kaşığı tuzu da ilave edip, tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Kesilmiş kabakları, soğanları ve acı biberi hazırladığınız unlu karışıma ilave edin ve tüm malzemeleri bir kez daha iyice karıştırın.

Hafifçe yağlanmış bir tavaya 1-2 yemek kaşığı kadar mücver karışımını dökün ve bir kaşık yardımıyla yayın.

Karışım bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Mücverleri orta dereceli ateşte, her iki tarafı altın sarısı renk alana dek yaklaşık 3 dakika kızartın.

Küçük bir kasede soya sosunu ve esmer pirinç sirkesini karıştırın. Mücverlerin yanında dip sos olarak servis edin.

