



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

OKONOMİYAKİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Barbekü sos için:

1 yemek kaşığı şeker

2,5 yemek kaşığı soya sosu

3,5 yemek kaşığı ketçap

3 yemek kaşığı barbekü sos

Mayonez sos için:

1 diş sarımsak

2,5 yemek kaşığı mayonez

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Okonomiyaki harcı için:

120 gram un

1,5 çay kaşığı tuz

30 mililitre süt

120 mililitre su

2 adet yumurta

350 gram lahana

80 gram taze soğan

1 adet havuç

1 yemek kaşığı sıvı yağ (kızartmak için)

Üzeri için:

30 gram kuru et (ya da pastırma)

Barbekü sos için tüm malzemeleri bir kap içinde karıştırın ve 10 dakika dolapta bekletiniz. Aynı işlemi mayonez sos için de yapınız.

Okonomiyaki harcı için unu geniş bir kabın içerisine alın ve ortasına çukur açarak tuzu serpiştirin. Ardından sütü, suyu ve yumurtaları ekleyip çırpın.

Harç pürüzsüz bir kıvam alıncaya dek çırpa işlemine devam edin. Okonomiyaki harcını 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

Lahanayı ve taze soğanı ince ince doğrayın. Havucu rendeleyin ve suyunu sıkın. Doğradığınız tüm sebzeleri harcın içine ekleyin ve karıştırın.

Tavaya 1 yemek kaşığı yağı ekleyin ve fırçayla yağı tüm tavaya dağıtın. Okonomiyaki harcını 1 cm kalınlığı geçmeyecek şekilde tavaya alın ve kenarlarından düzelterek kısık ateşte pişirin.

Alt kısmı piştikten sonra üzerine kuru et yerleştirin ve ters çevirip kapağını kapatın. 3-4 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. 10 dakika boyunca kontrollü pişirin.

Tabağa aldığınız okonomiyakinin üzerine hazırladığınız barbekü ve mayonez soslarını sürün ve servise hazır hale getirin.



© lezzetler.com tarif no:179305 • ad:Okonomiyaki • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:57