



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAKOYAKI

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

Hamur için:

1 su bardağı un (tercihen takoyaki unu veya normal un kullanılabilir)
1,5 su bardağı dashi (Japon balık suyu, yerine tavuk suyu veya sebze suyu da kullanılabilir)

2 yumurta

1 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı susam yağı

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı kabartma tozu

İç harç için:

150 gram haşlanmış ahtapot (daha küçük parçalara kesilmiş)

1/4 su bardağı doğranmış taze soğan

1/4 su bardağı doğranmış turp (isteğe bağlı)

1/4 su bardağı tempura harcı veya un (hamurun yapışmasını engellemek için)

Üst malzemeler:

Takoyaki sosu (Japon takoyaki sosu, veya tatlı soya sosu kullanılabilir)

Mayonez (tercihen Japon mayonezi)

Bonito (balık pulsu)

Nori (deniz yosunu), ince doğranmış

Susam (isteğe bağlı)

İlk olarak, büyük bir karıştırma kabına un, dashi, yumurtalar, soya sosu, susam yağı, tuz, şeker ve kabartma tozunu ekleyin.

Tüm malzemeyi bir çırpıcı ile güzelce karıştırarak pürüzsüz bir hamur elde edin.

Takoyaki yaparken özel bir takoyaki tavası kullanmak oldukça faydalıdır, çünkü bu tava yuvarlak izlere sahip olup takoyaki toplarını kolayca pişirmenize yardımcı olur.

Tavanın her bir yuvasını hafifçe yağlayın.

Eğer takoyaki tavanız yoksa, muffin tepsisi de kullanılabilir.

Ahtapotları haşlayın ve küçük küpler halinde doğrayın.

Ardından, doğranmış taze soğanı ve turbu da hazırlayın.

Dilerseniz, sebze yerine doğranmış turp ve diğer sebzeleri de ekleyebilirsiniz.

Yağlanmış takoyaki tavasının her yuvasına hamurdan bir miktar dökün.

Ardından her yuvaya ahtapot, soğan ve turp ekleyin.

Üzerine tekrar hamur dökün, her yuva tamamen dolmalı.

Takoyaki toplarını yaklaşık 2-3 dakika pişirin.

Dikkat edilmesi gereken nokta, her tarafının eşit şekilde kızarmasıdır.

Hamur piştikçe, takoyakilerin kenarları sertleşmeye başlayacaktır.

Bir çubuk veya çatal kullanarak takoyaki toplarını yuvarlayın.

Diğer taraflarını da pişirene kadar, 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin.

Takoyakilerin pişmesi tamamlandığında, bir tabağa alın.

Üzerine takoyaki sosu ve mayonez gezdirin.

Ardından, bonito pulsu, ince doğranmış nori ve isteğe göre susam serpin.

