



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YACHAEJEON

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

100 gr Un

100 ml Su

1 çay kaşığı tuz

3-4 adet Yeşil Soğan (yeşil soğanlarınız irice ise bu miktar yeterlidir, ince iseler y. soğanları arttırın.)

1 Kabağın yarısı (Fransa kabağı büyük olduğundan yarısını kullandım, Türkiye kabağı küçüktür bir tane kullanabilirsiniz.)

1 adet yumurta

Un, tuz ve suyu bir kaptaki karıştırın.

Yeşil soğanları birer santim uzunluğunda doğrayın, kabakları rendeleyin ve un'lu karışımın içerisine koyup karıştırın.

Yumurtayı çırpıp bir kenarda bekletin.

Bir tavaya iki yemek k. kadar sıvıyağ koyup karışımın yarısını ekleyin iyice tavaya yayın, (karides eklemek isterseniz yumurtayı eklemeyen önce pankekinizin üzerine koymalısınız, daha sonra yumurtayı ekleyin.) üzerine yumurtanın yarısını gezdirin orta hararetle ateşte pişirin.

Alt kısmı kızarıncaya diğer tarafını çevirip kızarana kadar pişirin.

Aynı pişirme işlemi ile harcin diğer yarısını da pişirip Kore pankeklerinin pişirme işlemi tamamlayın.

