PETITE GOURMETS

JAPON

Ev Yapımı Dorayaki Pankek

Tatlı kırmızı fasulye dolgulu otantik ev yapımı Japanese dorayaki pankekleri.
Yumuşacık bal kokulu pankekler kremsı azuki ezmesiyle klasik bir lezzet sunuyor.

6h 40min	1h	7h 40min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak adzuki fasulyesi
- 1 bardak şeker
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı mısır unu
- 1 bardak un

Yapılışı

1. **Azuki fasulyelerini hazırla**
   1 su bardağı kuru azuki fasulyesini büyük bir kaseye koy ve üzerini 5 cm soğuk suyla kapat. Fasulyeler iki katına çıkana kadar 6-8 saat veya bir gece ıslat.
2. Islatılmış fasulyeleri süz ve su berraklaşana kadar soğuk akan suyun altında durula.
3. **Fasulyeleri pişir**
   Fasulyeleri orta boy tencereye koy ve üzerini 2,5 cm taze suyla kapat. Orta-yüksek ateşte kaynatıp hemen süz ve suyu at.
4. Fasulyeleri tencereye geri koy ve tekrar 2,5 cm taze suyla kapat. Kaynatıp ateşi orta-düşüğe al ve fasulyeler çok yumuşayıp çatalla kolayca ezilene kadar 45-60 dakika kaynat.
5. **Tatlı fasulye ezmesi yap**
   Pişmiş fasulyeleri süz ve küçük parçacıklar kalacak şekilde patates ezgisiyle veya çatalla çoğunlukla pürüzsüz olana kadar ez. 1 su bardağı şeker ekle ve iyice karıştır.
6. Şekerli fasulye karışımını tencereye geri koy ve sürekli karıştırarak kaşıkta şeklini koruyacak ezme kıvamına gelene kadar düşük ateşte 10-15 dakika pişir. Ocaktan al ve tamamen soğut.

7 **Pankek hamurun hazırla**

Büyük bir karıştırma kasesinde 2 yumurta, 1 yemek kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı balı pürüzsüz ve iyice karışana kadar çırp.

8 Ayrı bir kasede 1 su bardağı un, 3 yemek kaşığı mısır nişastası ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu çırp. Kuru malzemeleri yumurta karışımına kademeli olarak ekle, sadece karışıp pürüzsüz olana kadar nazikçe çırp.

9 Hamurun üzerini streç filmle kapat ve unun su çekmesi ve kabarcıkların çökmesi için oda sıcaklığında 15 dakika dinlendir.

10 **Pankekeleri pişir**

Yapışmaz veya hafif yağlı tavayı orta-düşük ateşte (150°C/300°F) ısıt. Küçük kevgir kullanarak 7-10 cm çember oluşturacak şekilde tavaya 2-3 yemek kaşığı hamur dök, aynı anda 2-3 pankek pişir.

11 Alt kısım altın kahverengi olup üzerinde küçük kabarcıklar oluşana kadar 2-3 dakika pişir. Dikkatli çevir ve ikinci taraf altın olana kadar 1-2 dakika daha pişir. Tabağa aktar ve kalan hamurla tekrarla.

12 **Dorayaki'yi hazırla**

Pankekler tamamen soğuduktan sonra bir pankekin düz tarafına kenarlar etrafında küçük bir sınır bırakarak 1-2 yemek kaşığı tatlı fasulye ezmesi yay. İkinci bir pankekle üstünü kapat ve kenarları mühürlemek için nazikçe bastır. Kalan pankek ve dolguyla tekrarla.

Besin Değerleri

186	5.8g	35g	2g	3.2g	18g	21mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kuru azuki fasulyelerini eşit pişme ve uygun doku gelişimi için en az 6-8 saat veya bir gece boyunca ıslat.

İlk kaynatmanın ardından fasulyeleri her zaman süz ve durula ki safsızlıkları temizle ve son ezmede acılığı azalt.

Pankek hamurunu pişirmeden önce 15 dakika dinlendir - bu unun tam olarak su çekmesini sağlar ve daha iyi bir doku yaratır.

Hamurdan tutarlı miktarlar almak için kevgir kullan, montaj sırasında iyi eşleşecek 7-10 cm çapında pankekler hedefle.

Eşit kızarma sağlamak ve yanmaması için orta-düşük ateşte pişir - dorayaki altın kahverengi olmalı, koyu değil.

Anko'nun erimesini veya çok yumuşamasını önlemek için pankekeleri doldurmadan önce tamamen soğut.

Zaman kazanmak için Asian marketlerden bulabileceğin konserve tatlı kırmızı fasulye ezmesi (anko) kullan, sıfırdan yapmak yerine.

Hazırlanmış dorayaki'yi hava almayan bir kapta sakla ve en iyi lezzet ve doku için servis etmeden önce oda sıcaklığına getir.