KIKKOMAN

Deniz mahsullü leziz krepler

toplam süre **30 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

500 gr	kabukları ve kuyruğu ayıklanmış çiğ jumbo karides
500 gr	temizlenmiş kalamar
200 ml	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
500 gr	temizlenmiş ahtapot
3	demet taze soğan
2	adet şili biberi, ince doğranmış
500 gr	buğday unu
200 gr	havuç
6	yumurta
500 ml	su
200 gr	patates nişastası
3 yemek kaşığı	susam yağı
	Tatlandırmak için karabiber
200 ml	kızartmalık sıvı yağ
	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu (tercihe bağlı, servis için)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Hamur harcı: Havuçları ve taze soğanları ince halkalar halinde kesin, daha sonra serviste kullanmak için bir miktar doğranmış taze soğanı kenara ayırın. Doğranmış biberleri sebze karışımına ekleyin. Temizlenmiş deniz mahsullerini doğrayın ve bir kapta sebzeler, yumurtalar, un, patates nişastası, susam yağı, su ve Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sos ile iyice karıştırın. Karabiber ile tatlandırın. Bir tavada yağı ısıtın ve hamuru parçalar halinde, kızarana kadar pişirin.

Servis için: Üzerine taze soğan serpin ve Kikkoman Soya Sosu ile servis edin.