



## Okonomiyaki

Bilik » Dapur | Ahad, 13 Mei 2012 14:00

**Penulis : Sri Yuyu Indriyani R.**

### Bahan

- # Telur 1 butir.
- # Tepung okonomiyaki 100 gr.
- # Kol 1/4.
- # Daun bawang 3 batang.
- # Wortel 1/2 batang.
- # Kani kamaboko (iris tipis, bisa diganti daging atau seafood).
- # Garam dan Merica.
- # Mayoness untuk topping.
- # Katsuo bushi untuk topping.
- # Air secukupnya.

### Cara Membuat

- # Iris tipis seluruh sayuran (kol, daun bawang, dan wortel), masukan dalam wadah.
- # Tambahkan kani kamaboko yang sudah disuir-suir.
- # Masukan telur.
- # Aduk rata.
- # Tambahkan garam, merica, dan air secukupnya.
- # Panaskan wajan dengan minyak sedikit.
- # Panggang okonomiyaki berbentuk bundar sampai kecoklatan.
- # Balik okonomiyaki.
- # Siap disajikan bersama mayoness dan katsuo bushi.