

Arabaş Hamuru

Toplam 35 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 6 kişilik Orta ~130 kcal Açılış 14/10

Yozgat arabaş hamuru un ve suyla pişip soğutulur, acı tavuk çorbası yanında kesilerek yenir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 6 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Unu soğuk suyla açıp pencereye alın.
2. Sürekli karıştırılarak 20 dakika pişirin.
3. Tepsiye döküp soğuyunca kare kesin.

PÜF NOKTASI

Hamuru sürekli 10 dakikada pürüzsüz ve parlak kıvam alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimleri sıcak arabaş çorbası yanında ayrı tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten