

# Biang Biang Mian

Toplam 80 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Biang biang mian, geniş el açması noodle ları yağ ve sirke ile kaplandı. Çiğneme tabağıdır.

## Malzemeler

### Noodle için

- 500 gr Un
- 260 ml Su

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Acı pul biber

## Yapılışı

- Un ve suyla elastik hamur yoğurun.
- Hamuru 45 dakika dinlendirip geniş noodle çekin.
- Noodle ları sos ve kızgın yağla karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Hamur şeritlerini yağlayıp dinlendirin; dinlenen hamur kopmadan uzar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan ve kızgın yağ gezdirerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya