

# Hobakjuk

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 11/10

Kore balkabağı lapası hobakjuk, pirinç unu ile koyulaşan yumuşak ve hafif tatlı bir kasedir.

## Malzemeler

- 700 gr Balkabağı
- 3 yemek kaşığı Pirinç unu
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Balkabağı küp doğrayıp az suda tamamen yumuşayınca kadar pişirin.
2. Yumuşayan kabağı pürüzsüz olana kadar ezin.
3. Pirinç ununu biraz suyla açıp kabağı ekleyin.
4. Şeker ve tuzu katıp 3 dakika daha koyulaştırın.
5. Hobakjuk'u sıcakta da servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç ununu azar azar ekleyin, pürüzsüz bir kasma daha kolay oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne çam fıstığı serpik küçük kaselerde sunun.