

Socca

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 4/10

Nice sokaklarında dilimlenerek satılan socca, nohut unundan yapılır ince ve hafif çtır tava1ktır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Nohut unu
- 1 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılı

1. Nohut unu, su ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı1 ç1 r p 10 dakika dinlendirin.
2. Tavaya kalan yağla yüksek ateşte 1 dakika 1s1t1n.
3. Hamuru tavaya döküp 220°C f1r1nde 2-15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Döküm tavaya orta-yüksek ateşte 2 dakika 1s1t1rsalınlar klasik socca gibi çtır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekip limon dilimiyle servis edin.