

Arabaş Hamuru

Toplam 97 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 82 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 kapta pürüzsüz bulamaç olana kadar açın.
2. Karışımı tencereye alıp orta ateşte sürekli karıştırın.
3. Hamuru 20 dakika koyulaşarak parlaklaşana kadar pişirin.
4. Tuzunu ekleyip 2 dakika daha karıştırıp tuzun kokusu kalmasını.
5. Hamuru 1 slatı tencereye döküp yüzeyini düzeltin.
6. Tamamen soğuyunca kare kesin ve çorbayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru sürekli çırpıp 20 dakikada pürüzsüz ve parlak kıvam alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimleri sıcak arabaş çorbası yanında ayrı tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten