

Biang Biang Mian

Toplam 125 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 17/10

Biang biang mian, geniş el açması noodle'lar acı yağ ve sirke ile kaplandı. Çiğensiz tabağıdır.

Malzemeler

Noodle için

- 500 gr Un
- 260 ml Su

Sos için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Acı pul biber
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Sızma yağ
- 2 dal Taze soğan
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Siyah pirinç sirkesi

Yapılışı

- Un, su ve tuzu pürüzsüz hamur olana kadar 8 dakika yoğurun.
- Hamuru yağlayıp 15 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve noodle kolay uzasın.
- Hamuru şeritlere ayırıp tezgaha vurarak geniş noodle çekin.
- Noodle'ları kaynar suda 3 dakika haşlayın.
- Soya sosu, sirke, sarımsak ve pul biberi kaselerde hazırlayın.
- Kızgın yağla 1 dakika baharatları üstüne döküp noodle ile karıştırın.

PÜF NOKTASI

Hamur şeritlerini yağlayıp dinlendirin; dinlenen hamur kopmadan uzar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan ve kızgın yağ gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya