

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 soyup iri küpler halinde tencereye alın.
2. Balkabağı 25 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Yumuşayan kabağı ezin ve pürüzlü lifleri azaltın.
4. Pirinç ununu soğuk suyla açıp tencereye ekleyin, topak olmasın.
5. Karşılıklı 10 dakika kılavuzuna kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç ununu azar azar ekleyin, pütürlü bir kılavuzuna daha kolay oluşur.

SERVİS ÖNERİSİ

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