

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 yapılan ince ve hafif çtır tava11ktır.

Malzemeler

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

Yapılı

1. Nohut unu, su, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve karabiberi pürüzsüz çirpın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, böylece nohut unu suyu çeker.
3. Döküm tavaya kalan yağla yüksek ateşte 1 dakika ısıtın.
4. Hamuru tavaya döküp 220°C fırında 4 dakika kenarlar kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Döküm tavaya orta-yüksek ateşte 2 dakika ısıtın, kenarlar klasik socca gibi çtır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekip limon dilimiyle servis edin.