

Kars Yoğurtlu Erişte Hangel

Toplam 53 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~540 kcal

Kars hangeli, ince kesilmiş hamur parçalarını kaynatıp sarımsak, yoğurt ve soğanlı tereyağ ile servis edilmeyen sade ama güçlü bir hamur yemeğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, yumurta, tuz ve suyla sert hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirip ince açın.
3. Hamuru kare parçalar halinde kesin.
4. Hangel parçalarını kaynar tuzlu suda 7-8 dakika haşlayın.
5. Soğanlı tereyağında 3 dakika karamelize edin.
6. Hamuru yoğurt ve soğanlı tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak hangelin ağırlaşmadan haşlanması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğanlı tereyağı ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta