

Kars Yoğurtlu Hangel

Toplam 53 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Kars hangel, küçük kesilmiş hamur parçalarını haşlayıp, sarımsaklı yoğurt ve soğanlı tereyağıyla tamamlayan doyurucu bir tabaktır.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla sertçe hamur yoğurun.
2. Hamuru ince açıp küçük kareler kesin.
3. Hamur parçalarını kaynar tuzlu suda 6-7 dakika haşlayın.
4. Sarımsaklı yoğurdu servis tabağına yayın.
5. Hangel parçalarını yoğurda alıp soğanlı tereyağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak parçaların ortasındaki çukurluğun kalmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Pul biberli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt