

# Kars Yoğurtlu Hangel

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Kars hangeli, kare kesilmiş sade hamurların haşlanması, sarımsaklı yoğurt, soğanlı tereyağ ve pul biberle servis eden yalın bir hamur yemeğidir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 2 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Un ve suyla sert bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirip orta kalınlıkta kesin.
3. Hamuru küçük kareler halinde kesin.
4. Kareleri kaynar suda 8-10 dakika haşlayın.
5. Soğanlı tereyağında 3 dakika karamelize edin.
6. Hangelin üzerine sarımsaklı yoğurt ve soğanlı yağ gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince açmak haşlama sırasında parçalanmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve soğanlı tereyağ üstteyken hemen sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt