

# Ardahan Patatesli Hangel

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış bar 5/10

Ardahan patatesli hangel, iri hamur karelerinin patatesli içle kapatılmasıyla hazırlanan, üstüne tereyağı sos gelen serin yağla akşamların doyurucu yemeğidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su

### İç için

- 3 adet Patates

### Sos için

- 30 gr Tereyağı
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

## Yapılışı

- Un ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Haşlanmış patatesi ezip iç harcını hazırlayın.
- Hamuru açtığınız kareler kesin, iç koyup kapatın.
- Hangelleri kaynar suda 8-10 dakika haşlayın.
- Sarımsak, yoğurt ve tereyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harcını kuru tutmak hamur parçalarının haşlama suyunda açılmadık kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt