

Kars Yoğurtlu Erişte Hangel

Toplam 53 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 16/10

Kars hangeli, ince kesilmiş hamur parçalarını kaynatıp sarımsak, yoğurt ve soğanlı tereyağlı sosla tamamlayan 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 tereyağlı sosu 3 dakika karamelize edin.
6. Hamuru yoğurt ve soğanlı tereyağlı sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak hangelin ağırlaşmadan haşlanması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğanlı tereyağlı ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta