

Kars Yoğurtlu Hangel

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 16/10

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