HANGEL (KARS)

Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. un
3 bardak su
bir tutam tuz
2 adet yumurta
1 baş soğan
200 gr. Tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 kilo yoğurt
2 diş sarımsak

1 kg. Una 2 yumurta ile bir tutam tuz ilave edilerek 1 kg. ile bir derin kaba kulak memesi kıvamına gelecek şekilde yoğrulur. Daha sonra 5 veya 4 künde haline getirilir. Her bir künde yufka halinde açılıdır. Açılan yufkalar ağaç peşkun üzerinde bir bıçak ile el desteği ile kare şeklinde kesilir. Daha sonra kesilen kare şeklindeki hamurlar büyük bir kazan içerisine konan sıcak su, iki yemek kaşığı tuz, bir çay bardağı sıvı yağ ile pişirilir. Bu pişirme süresi yaklaşık 10-15 dakikadır.
Büyük kazan içerisindeki pişen kare şeklindeki hangeller büyük bir süzgeçten geçirilerek içi yoğurtlanmış bir tepsiye dökülür. Önceden hazırlanmış olan sarımsaklı yoğur ilave edilir. Daha sonra tereyağında pembeleşmiş soğanlar hangelin üzerine ilave edilerek servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:51498 • adı:Hangel (Kars) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:00