



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HENGEL (AĞRI)

Ağrı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday unundan hazırlanan hamur bir süre dinlendirilir, yufka şeklinde ince olarak açılır ve kareler şeklinde kesilir. Kaynar suda haşlandıktan sonra süzülür ve bir tepsiye çekilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt veya hengel sosu dediğimiz yöremize has kurut isimli bir malzeme ezilerek dökülür yine içinde küçük soğan parçacıkları kavrulmuş tereyağı dökülerek servis yapılır. Bekletilmeden ve soğutulmadan yenmesi gerekir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 29.03.2015