



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HENGEL (KARS)

Hamur için:

2 kase un

2 yumurta

1,5 su bardağı su

Tuz

Haşlamak için:

2 litre su

Sosu için:

2 büyük kase sarımsaklı yoğurt

125 gram tereyağı

1 kuru soğan

Un, yumurta, su ve tuzu derin bir kaptaki karıştırın.

Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edeceksiniz. Hamurunuzu dinlenmeye bırakın.

Bu sırada 2 litre suyu kaynatmaya başlayın.

Bir yandan da soğanları küp küp doğrayın.

Doğradığınız soğanları bir tencerede tereyağı ile birlikte soğanlar renk değiştirene kadar kavurun.

Daha sonra dinlenen hamuru oklavayla incecik açın.

Yeterince açtıktan sonra hamuru oklavayla sarın. Oklavanın üzerinden sarılı hamuru uzunlamasına kesip oklavayı çıkarın.

Uzun şeritler halinde hamurlar elde edeceksiniz.

Hamurları kare kare kesin ve kaynatmış suyun içinde haşlayın.

Tenceredeki suya attığınız hamurlar güzelce kaynadıktan sonra altını kapatıp süzün.

Süzdüğünüz hamurları servis yapacağınız tepsiye döküp soğutun.

Yoğurdu sıcakken dökmeye özen gösterin. Aksi takdirde yoğurdunuz ekşir.

Hamur soğuduktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirin.

Daha sonra kavurduğunuz soğanları da yoğurtlu hamurların üzerine ilave edin.

Kars usulü ile hazırladığınız hengel hazır.

