



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANGEL (KARS)

4 su bardağı un

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

2 adet yumurta

Sosu için:

3 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

Derin bir kap içerisine un, yumurta ve tuz ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur.

Künt şeklinde (bezenin yöresel adı) parçalara ayrılır.

Küntler yufka şeklinde açılır.

Açılan yufkalar bıçak yardımıyla düzgün kareler şeklinde kesilir.

Kesilen hamurlar unlanır.

Bir tarafta tencerenin yarısına kadar su, tuz ve az miktarda yağ (hamurların yapışmaması için) konup kaynatılır.

Kaynayan suyun içine kesilen hamurlar atılır ve 5 dakika kadar pişirilir.

Pişen hamurlar servis tabağına alınır.

Sosu için, sarımsaklar ezilir ve yoğurt içerisine konup karıştırılır.

Tava içerisine tereyağı eritilir ve içine pul biber konup 3 dakika kadar kavrulur.

Üzerine yoğurtu sos ile kızdırılmış tereyağlı pul biber dökülür ve servise sunulur.

