



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HANGEL (KARS)

2 kase un  
1 su bardağı ılık su  
Tuz  
1 yumurta  
Üzeri için:  
1 bardak sıvı yağ  
125 gram tereyağı  
3 soğan  
Sarımsaklı yoğurt

Unumuzu kaseye alıp bir yumurtayı kırıp tuzunu ekleyip yavaş yavaş su ilave ederek yoğuruyoruz, ele yapışmayan sert bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu un serptiğimiz tezgahda oklava ile mantı hamuru inceliğinde açıp kare kare kesiyoruz. Diğer taraftan soğanı küp küp doğrayıp yağımızla ocakta pembeleşene kadar kavuruyoruz. En son sarımsaklı yoğurdu da hazırlayıp hamurları kaynar suda haşlıyoruz. Haşlanan hangellerimizi tepsiye alıp önce yoğurdunu, sonra soğanını üzerine yayıp servis ediyoruz.

