



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANGEL (KARS)

Kars Kültürü ve Tarihi Tanıtım Rehberi

1 kg. un
3 bardak su
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 açılır. 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 han-geller 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.

