



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANGEL

1 paket (250 gr.) Bizim Yağ
Yarım çay bardağı Bizim Yağ Ayçiçek
300 gram kıyma
1 kilo un
3 bardak su
1 çay kaşığı Tuz
2 adet yumurta
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 kilo yoğurt
2 diş sarımsak

Çukur bir kabın içine unu koyuyoruz. Unun ortasını açıp yumurtaları kırıp tuzu serpiyoruz. Ilık sudan azar azar ekleyerek kulak memesi kıvamına gelen kadar hamuru yoğuruyoruz.

Kıvama gelen hamuru 4-5 bezeye ayırıp yuvarlıyoruz. Bezelerin üzerini örtüp 10-15 dk. kadar dinlendiriyoruz. Hangelimizin sosu için soğanları ikiye bölüp uzun ince doğruyoruz. Tavanın içine Bizim Yağ ve soğanları ekleyip kavuruyoruz. Soğanlar biraz kavrulunca kıymayı da ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. En son salçayı da ekleyip hepsini birlikte kavuruyoruz.

Yufkayı yapmak için, tezgâhın üzerine biraz un serpip bezeyi üzerine koyup merdane yardımıyla genişçe açıyoruz. Kare şeklinde kesiyoruz.

Büyük bir tencereye su koyup kaynattıktan sonra içine tuz ve Bizim Yağ Ayçiçek ekliyoruz. Kare yufkaları kaynar suya atıp 10-15 dakika pişiriyoruz.

Mantımız pişerken sarımsaklı yoğurdu hazırlıyoruz.

Tabakların içine bir yemek kaşığı sarımsaklı yoğurt koyup kaşıkla yayıyoruz.

Pişen mantıları tabaklara koyup üzerine önce yoğurdunu sonra da kıymalı sosu döküp servis ediyoruz.

Not: Yufkayı karelere böldükten sonra un serpilmiş tepsiye alırsanız haşlanırken yufkaların yapışmasını önlemiş olursunuz.