



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANGEL

2 Su Bardağı Un
2 Adet Soğan
1 Kase Süzme Yoğurt
2 Diş Sarımsak
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Derin bir kabin içerisinde unu, tuzu ve alabildiği kadar suyu, hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuralım. Hazırladığımız hamuru 10 dakika kadar dinlendirelim. Bu arada bir tencerede piyazlık doğranmış soğanı yağda kıymayla birlikte kavuralım. Tuz ve karabiber ekledikten sonra 15 dakika daha kavurmaya devam edelim ve ateşten alalım. Dinlendirdiğimiz hamuru oklava yardımıyla olabildiğince ince açalım. Açtığımız hamuru oklavaya sarıp ortasından düz bir şekilde keselim. Daha sonra hamuru küçük kareler halinde kesmeye devam edelim. Bir tencerede 8-10 bardak su kaynatıp içine bir yemek kaşığı tuz atalım. Hazırladığımız hamurları yapışmaması için teker teker suya atalım. 4-5 dakika haşlayıp süzelim. Servis tabağına, sarımsakladığımız bir kase yoğurdu boşaltalım ve haşladığımız hamurları bu yoğurda ilave edip iyice karıştıralım. Üzerine kıymalı sosu ekleyerek servis yapalım.

