



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Hangel - Kars



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı su
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 3 kuru soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Sarımsaklı yoğurt ve karamelize soğanla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, su, yumurta ve tuzla sertçe hamur yoğurup dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

2. Kesin:



- Hamuru ince açıp küçük kare veya baklava dilimleri halinde kesin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Haşlayın:

- Hamur parçalarını tuzlu kaynar suda yumuşayana kadar pişirip süzün.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Servisi kurun:

- Sarımsaklı yoğurdu üzerine yayın ve tereyağında karamelize edilen soğanı gezdirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Hamurları tek seferde tencereye yığmamak birbirine yapışmalarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı