

Yumurtali Hengel

Malzemeler

Hamur için:

2 yumurta

1 su bardagi su

Aldigi kadar un

Tuz

Uzeri için:

2-3 kurut

Su

2-3 corba kasigi tereyagi

Pulbiber

Yapilisi

Hamur için tum malzeme alinip yumusak hamur elde edene kadar yogurulur. Hamur yarim saat dinlendirilir. Hamur bezelere ayrilip oklava ile acilir. Kare seklinde kesilir. Kaynar suda haslanip suzudur. Hengel servis tabagina alinir. Diger tarafta kurut su ile acilip cirpilmis suzme yogurt kivamina getirilir. Hengelin uzerine dokulur. Uzeri için tereyagi yakilip pulbiber yakilir. Hengelin uzerine gezdirilir.