



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HINGEL (ARDAHAN)

Serhat Kalkınma Ajansı

5 adet patates
2 adet yumurta
2 bardak su
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam kırmızı toz biber
1 tutam karabiber
Aldığı kadar un

Hamuru için yoğurma kabına 2 bardak su dökülür. Suyun üzerine 2 adet yumurta kırılır ve aldığı kadar un eklenerek mantı hamuru yoğrulur. Patatesler haşlanır ve ezilir. Ezilen patatesler yarım çay bardağı sıvı yağda sotelenir. Sotelenen patateslere arzuya göre tuz, 1 tutam toz kırmızıbiber ve karabiber serpilip ocaktan alınır. Hamur bezelere ayrılır, açılıp bardakla yuvarlak kesilir. Yuvarlak hamurların ortasına patatesli iç yerleştirilir. Hamurların kenarları içe doğru bükülerek kapatılır. Mantılar tuz ve sıvı yağ katılan kaynar suda haşlanır. Pişen yemek süzülür ve sunum tabağına alınır. Sosu için 3 yemek kaşığı tereyağı kızdırılır. Kızgın tereyağı mantıların üzerine dökülür.

