HINGEL (SİVAS)

Hamur için:
1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçine:
4-5 adet orta boy patates
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı pulbiber
Süslemek için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pulbiber

Unu derin bir kaba, ortası boş kalacak biçimde eleyin. Yumurta ve tuzu koyup, yavaş yavaş suyu ilave edin. Hamuru kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurun. Dinlenmeye bırakın. Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyun. Pulbiberle birlikte 2 çorba kaşığı sıvıyağda kavurun. Hamuru mantı hamuru açar gibi genişçe açın. Çay bardağı ile yuvarlaklar kesin. Patatesli harçtan alıp, hamurların ortasına yerleştirin. Önce bir kenarını içe doğru katlayın. Daha sonra diğer kenarını katlayıp, alt kısımlarını balık sırtı örgü yapar gibi kenarları ortaya kapatarak katlayın. Kaynar suya atıp haşlayın. Daha sonra süzgeçten geçirin. Bu arada ayrı bir yerde tereyağını eritip, pulbiberi yakın. Hingel'in üzerine gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:36173 • adı:Hıngel (Sivas) • gönderen:nihal ibrişim • indirme tarihi:17.04.2024 - 12:26