



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNKEL (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. un alınır, içine yeteri kadar tuz konulur ve hamuru sert nitelikte yoğrulur. Daha sonra bu hamurlar yumak haline getirilir ve oklava ile tahta üzerinde açılır. Açılan hamur yuvarlak bir çaydanlık kapağı ile daire biçiminde kesilir. Bu yapıldıktan sonra hazırlanmış olan iç harcı (Kıyma, soğan, biber, baharat karıştırılarak tavada pişirilir, soğutulur ve iç olarak kullanılır. Eğer kıyma bulunmuyorsa ya da az ise haşlanmış patates ilave edilir.) Kesilen hamurlara konulur. İç konulan hamur, ortadan ikiye katlanır, kenarlar tırnakla sıkıştırılarak kapatılır ve kaynar suya atılarak haşlanır.

Haşlanan malzeme çıkartılır, üzerine tereyağı eritilip dökülür veya salçayla yapılmış sos dökülerek servis yapılır. Hinkel sıcak sıcak yenilir.

Hinkel, suda haşlandıktan sonra tabağa alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt tereyağında eritilmiş salça sos dökülerek de yenilebilir.

