HİNKAL (KIYMALI)

1 kg. un
1 adet yumurta
yeterince su
1 kg. kıyma
4 adet limon
4 adet soğan
1 çorba kaşığı sirke
tuz
karabiber
Üzerine:
Sarımsaklı yoğurt
3 çorba kaşığı tereyağı
yarım çorba kaşığı kırmızıbiber

Geniş bir kapta, unu, yumurtayı ve yeterince suyu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun.
Hamuru dinlenmeye bırakın. Küçük küçük doğranmış soğanı, limon suyunu, sirkeyi, tuzu ve karabiberi kıymayla iyice karıştırın.
önceden hazırladığınız hamuru unlu bir zeminde ince açm. Bir çay bardağının ağzıyla yuvarlaklar kesin.
Her bir yuvarlağın içine hazırladığınız kıymalı içten koyun. Kenarlarını sıkıca kapatın. Hinkalları kaynar suda 15 dakika haşlayın.
Servis tabağına aldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökün.
Küçük bir tavada tereyağını erittikten sonra kırmızıbiberi ekleyin. Sonra biberli tereyağını yoğurdun üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:17460 • adı:Hinkal (kıymalı) • gönderen:nln64 • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:58