



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNGEL (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Kıyma
Kavurma
Kuru soğan
Yumurta
Tereyağı
Un
Tuz
Karabiber

Yumurta, un, tuz ve su karıştırılır. Hamur yumuşak bir kıvam alınca kadar yoğrulur. Hamurdan bezeler yapılır. Bezeler açılır ve bir bardak yardımı ile daireler kesilir. Soğanlar doğranır ve soğan, kıyma, baharatlar, tuz karıştırılır. Hazırlanan harç ile kesilen daireler doldurulur. 5 su bardağı su kaynatılır, hazırlanan mantılar suda haşlanır. Üzerine salçalı sos hazırlanır. İsteğe bağlı yoğurtla dökülerek servis yapılır.



Fotoğraf "Çetin Ceviz" tarafından gönderildi. 15.04.2025