HİNGEL (BAYBURT)

500 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 çay bardağı tereyağı
1 kase kavurma
Alabildiği kadar un
Tuz
Biber

Hamur için bir adet yumurta, tuz ve iki su bardağı suyu karıştırın. Karışıma alabildiği kadar unu ilave edin, yoğurun. Hamurun kulak memesi kıvamına gelmesine dikkat edin. Yoğurduğunuz hamuru top haline getirip 15 dakika kadar bekletin. Beklettiğiniz hamuru 4 parçaya bölün. Her hamur parçasını orta kalınlıkta açın. Su bardağı ile daireler kesin. Mantı içi için kıymaya ince kıyılmış soğan, biber ve tuzla karıştırın. Her bir hamur içine hazırladığınız kıyma harcını birer kaşık yerleştirip hamurlarınızı ikiye katlayıp kapatın. Tuzlu kaynar suda mantılarınızı 10 dakika kadar haşlayın. Mantıların fazla yumuşamamalarına dikkat edin. Haşlanmış mantıları süzün. Yemeğinizi servis tabağına veya tabaklara aldıktan sonra üzerine salçalı yağı ve kavurma ilave edip servis yapın.

Fotoğraf "akşamsabah" tarafından gönderildi. 28.07.2020

© lezzetler.com tarif no:40005 • adı:Hingel (Bayburt) • gönderen:acara • indirme tarihi:24.04.2025 - 15:22