



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNGEL (ERZURUM)

2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 bardak un  
1.5 bardak su  
İç harcı için:  
3 patates  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Pulbiber  
Üzeri için:  
2 kaşık tereyağı  
Pul biber

Hingel hamurunu hazırlamak için unu, suyu, tuzu ve yumurtayı derin ve büyük bir kasede karıştırıp yoğurarak sert kıvamlı bir mantı hamuru hazırlıyoruz.

İç harcını hazırlamak için; patatesleri haşlayıp ezdikten sonra karabiberi, kimyonu, pul biberi ve tuzu ilave edip karıştırarak iç harcımızı tatlandırıyoruz.

Hamuru bezelere ayırıp açıyoruz. Hamuru karelere kesiyoruz. Hamurların içlerini patatesli harcımız ile doldurup üçgen şeklinde kapatıyoruz.

Bir tencereye su koyup kaynatıyoruz ve içerisine tuz atıyoruz. Hazırladığımız hingelleri tuzlu kaynar suda haşlıyoruz.

Haşlanan hingelleri çıkartıp servis tabağına alıyoruz.

Tereyağını eritip üzerine pul biber ekleyip kavuruyoruz. Yağı hingelin üzerine döküp servis yapıyoruz.

