



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNGEL (ERZURUM)

<https://acunn.com>

2 su bardağı su
3 yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
5-6 su bardağı kadar un (Sert bir hamur haline gelenine kadar un ekleyin.)
İç için;
Yarım kilo kıyma
2 tane ince doğranmış soğan
Bir tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber

Hamuru için tüm malzemeyi sert bir hamur haline gelene kadar yoğurun.
Üzerine nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlenmeye bırakın.
İç malzemesi için tüm malzemeleyi rondoda çekin.
Daha sonra yarım saat dinlendirdiğiniz hamuru oklava yardımı ile açın.
Su bardağı ile yuvarlak şekillerde kesin.
Elinize alıp ortasına 1 yemek kaşığı hazırladığınız iç harçtan koyup, iki parmağınızı kullanarak sağ ve sol kenarlarından kıvrın. (Dilerseniz poğaça gibi kapatabilir ya da kare kesip üçken şekil verebilirsiniz.)
Daha sonra tuzlu suda haşlayın.
Sarmısaklı yoğurtla ve tereyağlı sos ile servis edebilirsiniz.

