



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNGEL

10 kahve fincanı un
1 adet yumurta
1 su bardağı lor peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Nane
Pulbiber

Öncelikle derin bir kaba unu alın. Yumurta ve tuz ilave edip, katı bir kıvam alana kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru incecik açıp, küçük kareler halinde kesin. Kesilen hamurları haşlayın. Servis tabağına lor peynirinden koyun. Üzerine hamurlardan yerleştirin. Bir sıra hamur bir sıra lor peyniri olacak şekilde malzemeyi bitirin. Ayrı bir yerde tereyağını eritin. Nane ve pulbiberi yağda yakıp, hamurların üzerine gezdirerek servis yapın.

