



HİNGEL

Milli Eğitim Bakanlığı

500 gram un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çorba kâsesi yoğurt
1 çay kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Aldığı kadar su

Malzemeler, kıvamlı bir hamur elde edilecek şekilde yoğrulur.
Yufka biçiminde açılır.
Sacda pişirilip daha sonra iki parmak genişliğinde şeritler halinde kesilir.
Sıcak suda 2-3 dakika haşlanır, süzülür.
Tavada tereyağı eritilip nane ilave edilir.
Servis tabağına alınan hıngalların üzerine yoğurt dökülür, üzerine hazırlanan tereyağı ve nane dökülür.
Pul biber serpilip servis edilir.

