# HİNGEL

Hamuru için:
1 adet yumurta
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un
Kıymalı iç harcı için:
1 adet orta boy kuru soğan
300 gram kıyma
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak

İç harcı için kuru soğanı ince ince doğrayın.
Soğan, kıyma, tuz ve karabiberi karıştırın.
Unu derin bir kaseye alın ve tuzu ilave edin.
Orta kısmını havuz gibi açıp bu boşluğa yumurta kırın.
Ilık suyu azar azar ekleyerek tüm malzeme toparlanana kadar yoğurun.
Hamuru dört eşit parçaya ayırıp unlanmış mutfak tezgahı üzerinde açın.
Yuvarlak bir kalıp ya da bardak ağzıyla kesin.
Yuvarlakların ortasına kıymalı harçtan 1 tatlı kaşığı kadar koyun.
Kenar kısımlarını içe doğru alıp üst üste katlayarak kapatın.
Aynı işlemi tüm hamurlara uygulayın.
Tencerede su kaynatıp mantıları öbek öbek pişirin.
Yumuşayıp suyun üzerine çıkan mantılar pişmiş demektir, bir kevgir yardımıyla tencereden alabilirsiniz.
Mantılarınızı sarımsaklı yoğurtla servis edebilirsiniz.

Not: Anadolu?nun farklı yerlerinde hıngel, hıngal, metez ya da Çerkes mantısı olarak adlandırılır.

© lezzetler.com tarif no:148559 • adı:Hingel • gönderen:aya • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:08