HİNGEL

Hamuru için:
1 su bardağı su
Tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gram kıyma
1 soğan
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
Sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
Kırmızı pul biber
Kuru nane

İçi için, soğan rendenin ince tarafı ile rendelenir, kıyma ve tuz eklenerek iyice karıştırır.
Yoğurt bir kapta iyice çırpılır, içine rendelenmiş sarımsak ve tuz eklenerek karıştırılır.
Bir sos kabında tereyağı eritilir, üzerine sıvı yağ, salça ve pul biber eklenir, iyice bütünleşince ateşten alınır.
Bir yoğurma kabına 1 su bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz katılıp karıştırılır, üzerine yumuşak bir hamur oluncaya kadar un eklenerek yoğurulur. Hamur bir süre dinlendirilir.
Dinlenen hamur düz bir zemin üzerinde açılır, su bardağı ile yuvarlaklar kesilir.
Kesilen her yuvarlağın ortasına bir miktar uzunlamasına iç konur, kenarlarından ortaya doğru katlanır, kat uçları biraz sıkılarak açılmaması sağlanır.
Kesilip artan hamur parçaları tekrar birleştirilir, yoğurulup açılır, tekrar bardakla kesilir, iç konup kapatılır, hamur bitene kadar bu iş tekrarlanır.
Bir tencereye 6-7 su bardağı su koyup, 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Su kaynayınca hamurlar içine atılır, pişinceye kadar haşlanır daha sonra süzülür.
Düz tabaklara önce haşlayıp süzdüğümüz hamurlar dizilir, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür, onun da üzerine tereyağlı sos gezdirilir, nane serpilir, sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:152064 • adı:Hingel • gönderen:İ • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:47