



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNGEL

<https://www.karaca.com>

2 bardak un
Yarım bardak su
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
İç Harcı İçin;
Yarım bardak mercimek
Yarım kg mantar
1 iri veya 2 orta boy soğan
10 diş sarımsak
1 tepelme çorba kaşığı biber salçası
2 çay kaşığı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzeri İçin;
5-6 çorba kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 tutam karabiber
1 tutam karabiber
Nane
Sumak

İlk olarak iç harcı hazırlamaya başlayın ve mercimeği, tuz ve üzerini 2 parmak geçecek kadar suyla yumuşayana kadar haşlayın.

2 bardak unu, yarım bardak suyu, 1 yumurtayı, 1 çay kaşığı tuzu Mastermaid Chef Stand Mikser'de ya da büyük bir kâsede güzelce yoğurun. Yumuşayan hamuru 2 bezeye ayırıp yuvarlayın. Üzerlerini nemli bir bezle örtüp iç harcı hazır olana kadar bekletin.

3 çorba kaşığı zeytinyağı koyduğunuz geniş bir tavada küp küp doğranmış 1 iri soğanı kahverengileşene kadar kavurun. Ardından içine yarım kg yine küçük küçük doğradığınız mantarı ilave edin. Yüksek ateşte mantar suyunu salmadan 3-4 dakika kavurun ve 1 çay kaşığı kadar tuz ekleyin.

Karışımın içerisine ince ince dilimlediğiniz 10 diş sarımsağı ilave ederek kavurmaya devam edin.

1 tepelme çorba kaşığı biber salçasını ilave edip salça ateşten nasibini alınca kalan 1 çay kaşığı tuzu, 1 çay kaşığı karabiberi ve haşlayıp süzdüğünüz mercimeklere ilave edin. Birkaç tur karıştırıp altını kapatın ve harcı soğumaya bırakın.

Bezelerden birini alıp unlanmış tezgâhta yaklaşık 2 karış çapında açın. Ardından yaklaşık 12 cm çapında bir kâse ile büyük yuvarlaklar kesin. 2. Beze için de aynısını yapın. Kalan hamurları birleştirip tekrar açın ve onlardan da yuvarlaklar çıkarın. Tekrar yoğurarak hamur bitene kadar açmaya devam edebilirsiniz. Hamur sertleşirse biraz elinizi ıslatıp hamuru yumuşatabilirsiniz. Yaklaşık 20 tane daire çıkacaktır.

Çıkardığınız yuvarlak parçalardan birinin içine bir tepelme çorba kaşığı iç harçtan koyun ve üst tarafını harca doğru bir parça katlayın. Ardından katladığınız taraftan iki tarafını ortada buluşturup birbirine yapıştırın. Bu şekilde mantı boyunca kendinize doğru gelerek minik katlamalarla şekil verin. Son olarak her tarafının kapandığına emin olup kenarda bekletin.

Hazırladığınız mantıları kaynayan suda 2 seferde 3-4 dakika haşlayın. Karaca Mutfaksever Çelik Makarna Ve Mantı Tenceresi ile haşlama ve süzme işlemini kolayca yapabilirsiniz.

Üzeri için ezdiğiniz 2 diş sarımsağı, 5-6 çorba kaşığı yoğurdu, birer tutam tuz ve karabiberi karıştırın. Küçük bir tavada erittiğiniz 2 çorba kaşığı tereyağına 1 çay kaşığı pul biberi serpin. (Havalandırarak karıştırın ki güzelce köpürsün.)

Pişen hingelleri kevgirle servis edeceğiniz tabağa alıp ortasına sarımsaklı yoğurt ve kırmızı yağdan gezdirin. Nane ve sumak da serpince servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:174981 • ad:Hingel • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:48