



## HİNGEL

### Malzemeler:

- 1 yumurta
- 4 su bardağı un
- Tuz
- Su
- İç harcı için
- 4 haşlanmış patates
- 1 kuru soğan
- Tuz
- Toz biber
- Üzeri için
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı salça

### Hazırlanışı:

İç harcı yapılırken patates ezilir içerisine diğer malzemeler katılıp karıştırılır. Hamur yoğrulur, beze yapılıp açılır ve 2 cm'lik karelere kesilir, içlerine iç harç konup üçgen kapatılır. Kaynayan suda 5-6 dk haşlanıp suyu süzülür. Servis tabaklarına konur, üzerlerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos gezdirilerek servis edilir. Üzeri yapılırken Yağ eriyince salça katılır, suyu eklenir, kaynayınca ateşten indirilir.



Fotoğraf "minikkis" tarafından gönderildi. 14.08.2020