



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNGEL (SİVAS)

Şerife Leman Gemici

2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 su bardağı un  
1,5 su bardağı su  
500 gr az yağlı kıyma  
2 adet kuru soğan  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Kimyon  
2 çorba kaşığı tereyağı  
500 gr yoğurt  
3-4 diş sarımsak

Hingel hamurunu hazırlamak için unu, suyu, tuzu ve yumurtayı derin ve büyük bir kasede karıştırıp yoğurarak sert kıvamlı bir mantı hamuru hazırlıyoruz. Büyük bir sofa tahtası yardımıyla bezelye haline getirdiğimiz hamuru mantı açar gibi açıyoruz ve kare olacak şekilde kesiyoruz. İç harcı için kıyma, küp küp doğranmış soğan, tuz, kimyon, pulbiber, karabiber ekliyoruz. Kare kare açtığımız hamurun içine kıymalı harçtan koyuyoruz ve üçgen biçiminde kapatıyoruz. Şeklin düzgün olmasına ve harç kısmının bombe şekilde olmasını özen gösteriyoruz. Geniş bir tencereye su koyup kaynatıyoruz ve içerisine tuz atıyoruz. Hazırladığımız Hingelleri tuzlu kaynar suda haşlıyoruz. Haşlanan Hingelleri süzgeç kaşık yardımıyla çıkartıp servis tabağına alıyoruz. Yoğurdu sarımsak ile özeleyip sarımsaklı yoğurt yapıyoruz. Hingeller biraz soğuduktan sonra yoğurdu ekliyoruz. Küçük yağ tavasında tereyağını eritip üzerine pul biber ekleyip kavuruyoruz. Yağı, yoğurtlu Hingelin üzerine döküp servis yapıyoruz.

