



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HINGEL (SİVAS)

2 adet yumurta  
1 su bardağı su  
Tuz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 su bardağı yoğurt  
2 Diş Sarımsak  
İç harcı için:  
3 adet patates  
1 adet soğan  
Tuz  
Kırmızıbiber  
Karabiber

Su, yumurta ve tuzu uygun bir kasede yoğurara katı bir hamur elde edin.

Bir taraftan da ince doğranmış soğan, karabiber, kırmızıbiber ve tuzu önceden haşlayıp ezdiğiniz patatese ekleyerek iç harcı hazırlayın.

Yoğurduğunuz hamurdan bezeler alın.

Ber bir bezeyi ince bir şekilde açın.

Açtığınız hamuru yaklaşık 2 santimetre boyunda, kare şeklinde kesin.

Kesilen hamurların ortasına iç harcı ekleyip kenarlarından bastırarak üçgen şeklinde kapatın.

Hingellerinizi tuzlu kaynar suda haşlayıp süzün.

Üzeri için sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağını hazırlayın.

Haşlanan hamurları süzdükten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağını üzerine gezdirerek servis edin.

Dilerseniz hingeli kıymalı harç ile de hazırlayabilirsiniz.

