



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNKALİ (DÜZCE)

1 kg orta yağlı kıyma
2 adet iri kuru soğan
1,5 kg buğday unu
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri miktar su

İlk olarak yoğurma kabına un alınır.

İçine tuz, yumurta ve yeteri miktar kaynatılıp ılıtılmış su ilave edilir.

Kulak memesinden biraz daha katı hamur yoğrulur ve 15 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.

Diğer tarafta kıyma bir kaba alınır. İçine çok ince doğranmış soğan, tuz ve karabiber konur.

Bir su bardağı su da ilave edilerek kıyma yumuşatılır. Dinlemiş hamurdan küçük bezeler hazırlanır ve on beş santim çapında açılır. Çok ince olmamasına dikkat edilir. Ortasına hazırlanmış kıymalı harçtan konur.

Bohça şeklinde büzerek kapatılır. Bu şekilde hazırlanan mantılar bol su ile haşlanarak servis tabağına alınır. Arzu eden karabiber serpererek servis edebilir.

