



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFKAS HINKAL

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İç Malzemesi:
- 3 adet yumurta
- 1/4 adet kangal sucuk
- 2 adet soğan
- 3 dal nane
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Ekmeği rondodan geçirerek inceltin. Soğanı küp küp doğrayın ve soteleyin. Soğuyunca yumurtaları kırın. Sucukları küp şeklinde doğrayarak, ilave edin. Naneyi ekleyin. Hamur kabında ekmek ufağını, unu, suyu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. Hamuru açıp çay bardağı ile yuvarlaklar kesin. Sucuklu harçtan koyarak hamuru katlayıp kapatın. Kaynayan tuzlu suya atarak haşlayın. Servis tabağına alıp üzerine tereyağında sotelediğiniz kırmızı toz biberi gezdirerek servis yapın.

