



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI HİNGEL

Şerife Leman Demirci

1,5 su bardağı su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un (aldığı kadar)
İç harcı:
300 gram kıyma
2 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber (istenilen baharat eklenebilir)
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
500 gram sarımsaklı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı pul biber

Tüm malzemeyi yoğurma kabına alıp azar azar un ekleyerek sert bir hamur yoğurun. Yoğurduktan sonra hamurunuzu yarım saat dinlenmeye bırakalım. Dinlenen hamuru 4 bezeye bölerek her birini unlayarak açalım. Hamurunuzu kalın açmamaya Özen gösterelim. Daha sonra açtığınız hamuru küçük kareler şeklinde keselim. Kestiğiniz karelerin ortasına hazırladığımız kıymalı içten koyalım. Kıymalı içi koyduktan sonra kareleri üçgen şeklinde kapatalım. Orta büyüklükte bir tencereye bol su koyarak içerisine tuz ve 1-2 damla zeytinyağı koyalım. Kapattığımız mantıları koyarak hamurlar yumuşayınca kadar haşlayalım. Kevgir yardımıyla hamurumuzu süzüp servis tabağına aldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurdu ilave edip üzerine tereyağını gezdirelim. İsterseniz pul biberi tereyağında yakıp da gezdirebilirsiniz. Not: İsteğe göre sarımsak eklenebilir.

