KIYMALI HINGAL

2 su bardağı su
3 yumurta
1,5 tatlı kaşığı tuz
5-6 su bardağı kadar un (Sert bir hamur haline gelenine kadar un ekleyin.)
İç harcı için;
Yarım kilo kıyma
2 tane ince doğranmış soğan
Bir tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber

Hamuru için tüm malzemeyi sert bir hamur haline gelene kadar yoğurun.
Üzerine nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlenmeye bırakın.
İç malzemesi için tüm malzemeyi rondoda çekin.
Daha sonra yarım saat dinlendirdiğiniz hamuru oklava yardımı ile açın.
Su bardağı ile yuvarlak şekillerde kesin.
Elinize alıp ortasına 1 yemek kaşığı hazırladığınız iç harçtan koyup, iki parmağınızı kullanarak sağ ve sol kenarlarından kıvırın.
Dilerseniz poğaça gibi kapatabilir ya da kare kesip üçken şekil verebilirsiniz.
Daha sonra tuzlu suda haşlayın.
Sarımsaklı yoğurtla ve tereyağlı sos ile servis edebilirsiniz.

Not: Her yörede farklı isimlerle bilinen hıngal mantısı; hingel, metez ve çerkez mantısı olarak da karşımıza çıkıyor. Özellikle, Erzurum yöresine ait olduğu bilinen hıngal mantı, Sivas'ta da çok yapılmaktadır. Daha çok metez ve çerkez mantısı olarak bilinen hıngal mantısı, diğer mantılara göre daha büyük oranda yapılmaktadır. Hıngal mantısını isterseniz patatesli ya da sade yapabilirsiniz.