ETLİ HİNGEL

www.sefabdullahusta.com

Hamur için:
4 su bardağı beyaz un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet orta boy soğan
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Sosu için:
4 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
5-6 diş sarımsak
İsteğe bağlı salça
Pul biber
Nane

Bir kaba unu, yumurtayı, tuzu ve suyu koyarak karıştırın. Hamur kıvamına gelince yoğurmaya başlayın. Kulak memesinden daha sert bir hamur olmalı. İyice yoğurun ve özleşmesini sağlayın.
Hamurun yoğrulması tamamlandıktan sonra hamuru 3 eşit parçaya bölerek yumak yapıp, bir tepsiyi hafifçe unlayıp içine koyun. Üstüne nemli bir bez örtmeyi unutmayın yoksa hamurunuz kuruyacaktır.
Hamur tahtasına biraz un alın ve yumaklardan birisini hafifçe unlayarak merdane veya oklava ile hazır yufkadan biraz daha kalın bir hamur açın.
Açtıktan sonra bir bıçak yardımıyla 2,5 – 3 cm boyutunda kareler kesin.
Daha önce küp doğranmış soğan, kıyma, tuz ve biberle hazırladığınız harca 2 yemek kaşığı su ilave edin ve iyice karıştırın.
Hazırladığınız bu harçtan kare şeklinde kestiğiniz hamurun ortasına küçük parçaları yerleştirin ve üçgen olacak şekilde kapatın.
Kapama işlemini mümkün mertebe hızlı yapmalısınız ki hamurlar kurumasın. Aksi taktirde kenarları kapanmayacaktır. Tüm bu işlemleri hallettikten sonra, hamurları birbirine ve zemine yapışmayacak şekilde bir tepsiye dizin.
Bir tencereye 8 su bardağı su koyup kaynatın. Kaynayan suya, 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip hazırladığınız hamurları suya atın.
Hamurları yaklaşık 4 dakika kadar haşlayın ve süzüp geniş ve yayvan bir kaba alın. Yoğurdu çırpın ve içine dövdüğünüz 1 sarımsakları katın. Eğer yoğurt katı gelirse hamuru kaynattığınız sudan 3-4 yemek kaşığı su ekleyebilirsiniz.
Pişmiş mantının üstüne yoğurdu dökün.
Kızdırdığınız sade tereyağını veya tereyağında hafifçe kavurduğunuz salçalı ve pul biberli sosu yoğurdun üstüne ekleyerek sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:166597 • adı:Etli Hingel • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:12