KIYMALI HİNGEL

Mantı hamuru için;
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
Yarım su bardağı su
Üzerinin harcı için;
250 gr. orta yağlı kıyma
2 yemek kaşığı tereyağı

Yukarıda verilen malzemeler, greyfurt büyüklüğünde tek bir beze pazı içindir.
Yine derin bir karıştırma kabının içine önce yumurtayı kırın, suyu ekleyin ve tuzla beraber unu da aktarın.
Hamur iyice toplanıp, pürüzsüz bir hale gelinceye kadar yoğurun.
Hamurun kulak memesinden biraz daha sert bir kıvamda olması gerekir.
Yoğrulan hamuru 30 dakika kadar dinlendirip, üzerine un seperek bir tahta hamur sinisi üzerinde 40-45 cm çapında, 10 tane defter yaprağı kalınlığında bir yufka şeklinde açın.
Temiz bir sofra bezi üzerine serdiğiniz yufkayı 10-15 dakika kadar, kurumaya ve havalandırmaya bırakın.
Tekrar tahta hamur sinisinin üzerine aldığınız yufkayı, yaklaşık 5 cm eninde şeritler halinde kesin.
Sonra bu şeritleri üstüste koyarak, kenar uzunluğu 3-3,5 santimlik eşkenar üçgenler yani nuska şeklinde hamurlar kesin.
Tencereye 7-8 su bardağı su koyup, 1 tatlı kaşığı da tuz ekleyin.
Su kaynayınca nuska şeklindeki mantıları içine atarak 10-12 dakika kadar haşlayın ve makarna gibi süzdürün.
Bir tavada kıymayı kendi yağıyla, rengi koyu kahverengileşinceye kadar uzun süre kavurun.
Kavurduğunuz kıymayı mantıların üzerine aktarın.
Bir başka tavada ise tereyağını eritin, kuru nane ekleyerek 3-4 dakika pişirin.
En son aşamada bu nanele kızgın yağı kıymalı mantının üzerine gezdirip, servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:6041 • adı:Kıymalı Hingel • gönderen:gülbin • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:41