



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ HİNGEL

Servet Dikenli

Hamuru için;  
3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Su  
İçi için;  
3 adet patates  
Toz acı biber  
Üzeri için;  
Yeterince sarımsaklı yoğurt  
4 kaşık tereyağı  
2 kaşık toz biber

Önce patatesleri haşlayıp eziyoruz. Üzerine toz biber ilave edip iyice karıştırıyoruz. Biraz da tuz ekleyerek hamur hazır olana kadar bir kenarda soğumaya bırakıyoruz. Suyu yavaş yavaş çok az ilave edin çünkü hamur sert olacak. Merdane veya oklava yardımı ile hamuru açıyoruz ve kare kare kesiyoruz. Hazırladığımız patatesli içten bu parçalara koyup üçgen şekilde kapatıyoruz. Geniş bir tencereye su koyup tuz ilave ediyoruz. Kaynayınca mantıları içine atarak 7-8 dakikada haşlıyoruz. Üzerine sarımsaklı yoğurt veya tereyağında biber yakarak gezdiriyoruz.

