



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PATATESLİ HİNGEL

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

6 orta boy patates

1 orta boy soğan

Sıvı yağ

Kırmızı biber

Karabiber

Kuru nane

Tuz

Üzeri için:

1 kase yoğurt

4 diş sarımsak

Tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Pul biber

Hamur için unun ortasına yumurta kırılır, su ilavesiyle orta sertlikte bir hamur hazırlanıp, dinlenmeye bırakılır.

İçi için, patatesler haşlanır, kabukları soyulup rendelenir.

Soğan yemeklik doğranır az yağda pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine rendelenmiş patates, tuz, karabiber, kırmızı biber, nane eklenip iyice karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Dinlenen hamur, iki bezeye ayrılır, bezeler oklava ile 50 santim çapında açılır.

Açılan yufkalar ruletle 2 santimlik karelere kesilir.

Her hamur karesinin ortasına yarım çay kaşığı kadar iç konarak hamurlar köşeden köşeye üçgen katlanır, açılmaması için, kenarlarına biraz bastırılır.

Hazırlanan hingeller, bir süre kurumaya bırakılır.

Bir tencereye biraz su ve biraz sıvı yağ konarak kaynamaya bırakılır. Kaynayınca hingeller içine atılır.

Üzeri için, yoğurt iyice ezilerek, 2 diş rendelenmiş sarımsak ve biraz tuz katılır, karıştırılır.

Bir sos kabına tereyağı ve sıvı yağ konur, tereyağı eriyince, üzerine tuz ve pul biber katılır, ocaktan alınır.

Tabaklara hingel suyu süzülerek alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt, onun da üzerine yağlı sos gezdirerek servis yapılır.



---

© lezzetler.com tarif no:131350 • ad:Patatesli Hingel • gönderen:l • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:51