PATATESLİ HİNGEL

https://www.aksam.com.tr

2 su bardağı un
1 adet yumurta
Tuz
Su
İçi için:
1 adet patates
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 diş sarımsak

Un, yumurta, tuz ve suyu karıştırma kabında yoğuruyoruz. Hamurun dinlenmesi için üzerini streçleyip 15 dakika bekliyoruz. Açmak için ayırdığımız bir kaşık unu Tezgâha serpiyoruz ve merdane yardımıyla hamuru ince bir şekilde açıyoruz. Yuvarlak kalıp yardımıyla kestiğimiz hamurların orta yerine iç harcını koyup katlıyoruz.
İçi için, küçük küçük doğradığımız soğanları zeytinyağıyla kavurmaya başladıktan sonra domates salçasını ekliyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Önceden haşladığımız patatesi çatalla ezip püre haline getiriyoruz. Hazırladığımız patates püresini ekleyip soğan ve salçaya yedirdikten sonra tuz ve karabiber ilavesi yapıyoruz. Mantıları kaynayan suda haşlıyoruz.
Hingel mantının lezzeti için sosu da oldukça önemli. İnce ince doğradığımız sarımsaklara yoğurt, tuz ve zeytinyağı ilave edip karıştırıyoruz. Yoğurt sosumuzu sıkma torbasına alıyoruz. Tavada tereyağını erittikten sonra pul biber, kırmızı toz biber ve naneyi ekleyip kavuruyoruz. Sıkma torbasına aldığımız yoğurdu tabağın ortasına yerleştirip etrafına patatesli hingel mantılarını diziyoruz ve üzerine baharatlı sosu gezdiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:158714 • adı:Patatesli Hingel • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:12