



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HINGEL

250 Gr Sana Klasik
1 Aldığı kadar un
1 Kg. patates
1 Çay Kaşığı pul biber
2 Kase Domates soslu biber turşusu
1 Bardak su
1 Adet yumurta

1 kg patatesin kabukları soyulduktan sonra güzelce yıkanır ve üzerini geçecek kadar su ile haşlamaya bırakılır. Daha sonra patatesler ocaktan alınır ve çatal ile ezilip içine pul biber ilave edilir. Diğer tarafta derin bir kaba 1 bardak su ve 2 çay kaşığı tuz ekledikten sonra üzerine 1 adet yumurta kırılır ve alabildiği kadar un eklenerek, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Manti yufkası kalınlığında açılan hamurdan çaydanlık kapağı ile parçalar kesilir. Patatesli iç harcı ile doldurulan hamurlar kapatılarak tuzlu suda haşlanır. Suyu süzülen hamurların üzerine eritilmiş kızgın 250 gram sana klasik margarin gezdirilir. Domates soslu biber turşusu ile servis edilir.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 13.08.2020