



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATETESLİ HİNGEL (SİVAS)

6 adet küçük boy patetes
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Pulbiber
Kimyon
Karabiber
Tuz
Hamuru için:
1 su bardağı su
1 adet yumurta
Tuz
Aldığı kadar un

Öncelikle patetesleri bir tencereye tuz koyarak haşlayın, diğer tarafta hamuru için su, yumurta, tuzu bir kaba koyun aldığı kadar unu ilave edip üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika dinlenmeye bırakın, haşlanan patetesleri soyun, patetesleri iyice ezin ve baharatları ekleyin, dinlenen hamuru 3 eşit parçaya bölün, bezelere un serpererek yarım cm kalınlığında açılır, açılan hamurdan çok küçük olmayacak şekilde kareler kesilir, bu arada bir tencerede su kaynatılır, içine 2 tatlı kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sıvıyağ konur, kare kesilen hamurların ortasına patetesten koyulur ve üçgen kapatılır, patetesli hamurları kaynar suya atın, suyun üzerine çıkınca sudan alın, hepsini bu şekilde bitirin, bir tavada tereyağını ve pulbiberi çok hafif kavurun, servis edilecek tabağın üzerine dökün, sıcak servis yapın.

