



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU HINGEL (ERZURUM)

Erzurum Valiliği

Hamur iyice hasıllanır. Yufka şeklinde açılır, kesilir içine evvelce hazırlanmış kıyma konur. Yarım daire veya bohça şeklinde kapatılır. Kaynamakta olan suyun içine atılır ve haşlanır. Haşlama suyu dökülmez, bol salça ve bir miktar tereyağı konur. Suyu ile birlikte tepsiye dökülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış tereyağı ve salça dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:38365 • adı:Sulu Hingel (Erzurum) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 13:35