

Hıngel

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 5/10

Hıngel patatesli içle kapatılan iri hamur parçalarının haşlanmasıyla sosla tamamlandığı Kars mutfağının sevilen doyurucu yemeklerinden biridir.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr Un
- 200 ml Su

İç için

- 3 adet Patates
- 1 adet Kuru soğan

Sos için

- 30 gr Tereyağ
- 250 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

- Un ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Patatesi haşlayıp soğanla karıştırarak iç harc hazırlayın.
- Hamuru açtıkareler kesin, iç koyup bohça gibi kapatın.
- Hıngel kaynar suda 8-10 dakika haşlayın.
- Sarımsak, yoğurt ve tereyağla servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harc kuru tutmak mantıların haşlama suyunda açılması için altır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsak, yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

