

Kars Mercimekli Hingel

Toplam 60 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Zor

~286 kcal

Açılış 16/10

Kars mercimekli hingel önce açılış hamuru mercimekli içle kapatılarak Doğu Anadolu mutfağından gelen bir börek arasındadır. Geleneksel olarak bu börek, kızartılarak servis edilir.

Malzemeler

Hamur için

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su

İç için

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Kuru soğan

Servis için

- 1 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Mercimek ve soğanla iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru kesip iç doldurun, hingelleri haşlayın ve yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcını kuru kıvamda tutmak hingelleri haşlanırken az tuz kullanın.

SERVIS ÖNERİSİ

Hingeli sıcak sunun, üstüne sarımsaklı yoğurt ve tereyağı gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Süt