

Sivas Patatesli Hingel

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~500 kcal

Açılış 16/10

Patatesli hingel, yumurtalı sert hamuru patatesli harçla doldurup haşlayan, yoğurt ve tereyağı sosla sunulan mantıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Su
- 4 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri 20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Un, yumurta, su ve tuzla sert hamur yoğurun.
3. Hamuru 20 dakika dinlendirin, açarken yarılmamasına dikkat edin.
4. Soğan tereyağında 5 dakika kavurup ezilmiş patatesle karıştırın.
5. Hamuru ince açarak kareler kesin ve patatesli harçla kapatın.
6. Hingelleri kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayın.
7. Yoğurt ve tereyağı pul biberle hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Kenarları sıkı kapatmak haşlama sırasında patatesli harcın suya kaçmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve tereyağı pul biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

