

Sivas Hingel

Toplam 90 dk

Hazırlama 70 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 16/10

Sivas hingeli, patatesli içle kapanan üçgen mantılardan oluşur. Sarımsaklı yoğurtla buluştuğu doyurucu bir yemektir.

Malzemeler

Hamur için

- 600 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 5 adet Patates
- 400 gr Yoğurt

Yapılış

1. Un, yumurta ve suyla sert hamur yoğurun.
2. Patatesli içle üçgen mantılakapatın.
3. Hingelleri kaynar suda 12 dakika haşlayın.

PÜF NOKTASI

Hamur kenarlarını 10 dakikalık kaynar suda açılabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı pul biberle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta