

# Sivas Hıngeli

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Sivas hıngeli patatesli küçük hamur bohçaları tereyağında kızdırılarak sosla buluşturarak yumuşak ve doyurucu bir sofraya hazırlar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 3 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 25 gr Tereyağ
- 0.8 su bardağı Su

## Yapılış

1. Un ve suyla orta sertlikte hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesi haşlayıp soğanla karıştırılarak harc hazırlayın.
3. Hamuru açtıkları kareler kesin, iç koyup üçgen kapatın.
4. Hıngelleri kaynar suda 8-10 dakika haşlayın.
5. Üzerine tereyağ gezdirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak hıngellerin kenarlarının kızmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmeğe ve yanına mevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt