

# Sivas Mercimekli Hıngel

Toplam 75 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Zor

~420 kcal

Sivas usulü mercimekli hıngel önce hamur karelerini yeşil mercimekli içle kapatıp yoğurtlu, tereyağlı bir mantı tabağına kurar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Un, yumurta ve suyla sert hamur yoğurup 25 dakika dinlendirin.
2. Mercimeği 18 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
3. Hamuru ince açıp küçük karelere kesin.
4. Karelere mercimek koyup üçgen kapatın.
5. Hıngelleri kaynar suda 8-10 dakika haşlayın.
6. Yoğurt ve pul biberli tereyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek hıngel kapatırken ıslak ellerle yapın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve pul biberli yağla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta