

H1ngel

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 15/10

H1ngel patatesli içle kapatılan iri hamur parçalarının haşlanmasıyla sosla tamamlandığı Kars mutfağının sevilen doyurucu yemeklerinden biridir.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr Un
- 200 ml Su

İç için

- 3 adet Patates
- 1 adet Kuru soğan

Sos için

- 30 gr Tereyağ
- 250 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Un ve suyla sertçe bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, kare keserken büzülmesin.
3. Patatesi 18 dakika haşlayın.
4. Patatesi kavrulmuş soğanla karıştırılarak harc hazırlayın.
5. Hamuru açılarak kareler kesin, iç koyup bohça gibi kapatın.
6. H1ngel kaynar suda 8 dakika haşlayın.
7. Sarımsak, yoğurt ve eritilmiş tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harc kuru tutmak mantıların haşlama suyunda açılması için altır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt