

# Kars Mercimekli Hıngel

Toplam 60 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Zor

~286 kcal

Açılış 16/10

Kars mercimekli hıngel önce açılış hamuru mercimekli içle kapatılarak Doğu Anadolu mutfağından gelen börek arasında bulunan doyurucu bir tabak kurar.

## Malzemeler

### Hamur için

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su

### İç için

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Kuru soğan

### Servis için

- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Hamuru yoğurun ve 15 dakika dinlendirin.
- Mercimeği 18 dakika haşlayıp süzün.
- Soğan 5 dakika kavurun, mercimekle karıştırıp harcı soğutun.
- Hamuru açılış karelere kesin, iç koyup kenarları kapatın.
- Hıngelleri kaynar tuzlu suda 12 dakika haşlayın.
- Süzüp yoğurt ve tereyağı sosla servis edin.

### PÜF NOKTASI

İç harcını kuru kılavuzda tutmak hıngellerin haşlanırken açılışın masasını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Hıngeli sıcak sunun, üstüne sarımsaklı yoğurt ve tereyağı gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

