

# Sivas Patatesli Hingel

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Orta

~500 kcal

Açılış bar 6/10

Patatesli hingel, yumurtalı sert hamuru patatesli harçla doldurup haşlayan, yoğurt ve tereyağı sosla sunulan mantıdır.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Su
- 4 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Patatesleri 20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Un, yumurta, su ve tuzla sert hamur yoğurun.
3. Hamuru 20 dakika dinlendirin, açarken yarırtılasın.
4. Soğan tereyağında 5 dakika kavurup ezilmiş patatesle karıştırın.
5. Hamuru ince açılış kareler kesin ve patatesli harçla kapatın.
6. Hingelleri kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayın.
7. Yoğurt ve tereyağı pul biberle hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kenarları sıkı kapatmak haşlama sırasında patatesli harcın suya kaçmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve tereyağı pul biberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

