

# Sivas Hingel

Toplam 90 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 16/10

Sivas hingeli, patatesli içle kapanan üçgen mantılardır. Sarımsaklı yoğurtla buluştuğu doyurucu bir yemektir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 600 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 5 adet Patates
- 400 gr Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, yumurta, tuz ve suyla sert bir hamur yoğurup dinlendirin.
2. Patatesleri yumuşayana kadar haşlayın ve iç harcını tuzla tatlandırın.
3. Hamuru ince açın, kareler kesin, patatesli iç koyup üçgen kapatın.
4. Hingelleri kaynar tuzlu suda hamur yumuşayana kadar haşlayın.
5. Süzüp sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamur kenarlarını 1 cm'lik kenar kaynar suda açılabilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve tereyağı pul biberle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta