

# Sivas Hingeli

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Sivas hingeli patatesli küçük hamur bohçaları tereyağında kızdırılıp sosla buluşturarak yumuşak ve doyurucu bir sofraya hazırlar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 3 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 25 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzla sert bir hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri haşlayın, kızarmış soğanla karıştırılarak hazırlayın.
3. Hamuru ince açarak küçük karelere kesin ve patatesli harçla kapatın.
4. Hingelleri kaynar tuzlu suda 10 dakika haşlayın.
5. Tereyağı kızdırın, hingellerinizin üzerine gezdirin ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak hingellerin kenarlarının kızmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sivas hingelini sıcak tabağa alıp tereyağı, soğan, patatesli hamurların üstüne gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt