

Hingel

Malzemeler

5 adet patates

2 adet yumurta

2 bardak su

3 yemek kasigi tereyagi

1 tutam kirmizi toz biber

1 tutam karabiber

Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamuru icin yogurma kabina 2 bardak su dokulur. Suyun uzerine 2 adet yumurta kirilir ve aldigi kadar un eklenerek manti hamuru yogrulur. Patatesler haslanir ve ezilir. Ezilen patatesler yarim cay bardagi sivi yagda sotelenir. Sotelenen patateslere arzuya gore tuz, 1'er tutam toz kirmizi biber ve karabiber serpilip ocaktan alinir. Hamur bezelere ayrilir, acilip bardakla yuvarlak kesilir. Yuvarlak hamurlarin ortasina patatesli ic yerlestirilir. Hamurlarin kenarlari ice dogru buzulerek kapatilir. Mantilar tuz ve sivi yag katilan kaynar suda haslanir. Pisen yemek suzulur ve sunum tabagina alinir. Sosu icin 3 yemek kasigi tereyagi kizdirilir. Kizgin tereyagi mantilarin uzeerine dokulur. Hingel servise hazirdir.