

## Hung

### Malzemeler

300 gr kiyma  
1 tutam isirgan otu  
5 adet yumurta  
1 adet kuru soğan  
3 yemek kasigi tereyagi  
1 tatli kasigi pul biber  
1 tutam karabiber  
Yogurt  
Aldigi kadar un

### Yapilisi

Hamuru icin; unun uzerine 2 adetyumurta kirilip, 1 cay kasigi tuz atilir. Biraz su dokulup hamur toparlanana kadar yogrulur. Hamur bezelere ayrilir ve uzeri ortulerek dinlenmeye birakilir. Ici icin; 1 yemek kasigi teraginda kiyma rengi donene kadar kavrulur. Rengi donen kiymaya 1 adet cok kucuk dogranmis soğan ve isirganlar eklenir. Suyunu cekip kavrulan harca yumurtalar kirilir ve karistirilir. Karabiber serpilir. Hamur bezeleri acilir ve su bardaginin agzi ile kesilir. Yuvarlak hamurlara ic harc yerlestilir ve hamurun kenarlari orgu seklinde kapatilir. Kapatilan hamurlar tuzlu suda manti gibi haslanir. Sosu icin, tereyaginda pul biber kizdirilir. Haslanan hamurlar servis tabagina alinir ve uzeri yogurtla kaplanir. Sos dukulur.  
Hung servise hazirdir.