

Kiymali Hingel

Malzemeler

3 su bardagi un

1 yemek kasigi tuz

Su

Ici icin:

300 gram yagli dana kiyma

1 soğan

Maydanoz

1 tatli kasigi domates salcasi

Karabiber, tuz, pulbiber

Yapilisi

Ilk olarak bir kaba un alinip tuzu eklendikten sonra su ilave edilir. Yumusak bir hamur kivami alana kadar yogurulur. Daha sonra uc esit parcaya ayrilir. Ici icin tum malzeme bir kaba alinip karistirilir. Hamurlar merdane ile acilip bardakla kesilir. Hazirlanan ic malzemesinden hamurlarin icine koyup kapatilir. Derin bir tencerede su kaynatilip bir tatli kasigi tuz koyulur. Hamurlar kaynamis suya atilip haslanir. Delikli suzgec ile tencereden alinip istege bagli naneli biberli sosla servis edilir.Afiyet olsun.