



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇADA HİNDİ

2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
1 paket kuşbaşı hindi eti
1 adet kabak
250 gram mantar
10 adet taze fasulye
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
3,5 su bardağı un
8 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta beyazı
Tuz
Üzerine:
Haşlanmış maydanoz sapı
1 adet yumurta sarısı

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için un, sıvı yağ, yumurta beyazı ve tuzu karıştırın. İyice yoğurarak hamur yapın. Üzerine nemli bir bez örtüp dinlendirin. İç malzemesini hazırlayın. Bunun için sıvı yağ kızdırın. Yemeklik doğranmış soğanları yağda pembeleştirin. Hindi etini ekleyin. İyice kavurup, haşlanarak küçük doğranmış sebzeleri ilave edin. Tuz ve karabiberi katın. İnce kıyılmış maydanozu da ilave edip, tencereyi ocaktan alın. Hamuru küçük bezelere ayırın. Unlanmış bir zeminde 15 cm. çapında açın. 2 çorba kaşığı içten koyun. Kenarlarını bohça gibi toplayın. Haşlanmış maydanoz sapı ile bağlayın. Yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

