HİNDİ KAPAMA

4 parça Hindi But Fırınlık
10 gr. Un
20 gr. Yoğurt
120 gr. Tereyağı
2 adet patates
2 adet havuç
8 adet arpacık soğan
60 gr. çiçekyağı
30 gr. et suyu
1 adet yumurta sarısı
1 buket sebze (Maydanoz sapı, havuç, tane karabiber, kabak, kereviz)
30 gr. tuz
15 gr. karabiber

Bir kapta yoğurt, yumurta sarısı ve unu karıştırıp bir bulamaç elde edin. Kapamalık Hindileri önce çiçekyağında cız bız yapın, sonra bir kapta haşlayın. Pişmesine yakın sebze buketini ekleyin. Çukur bir kapta önce margarini eritin, et suyu katın ve daha sonra kapamalık etleri ilave edin. Hazırlamış olduğunuz bulamacı bu karışımla birleştirip, tuz ve karabiber ekleyin. Hindi Kapamanız servise hazır...

© lezzetler.com tarif no:28248 • adı:Hindi Kapama • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:42