



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ BANDUMA

1 Adet Haşlanmış Bütün Hindi
8 Adet Kuru Yufka
1 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz
200 g Tereyağı
1 L Hindi Suyu

Hindi etini tencereye koyalım. Kekik, karabiber ve tuz ekleyerek haşlayalım. Ardından ufak parçalara ayıralım. Yufkaları ikiye ayırıp katlayalım. Katlanan yufkaları parçalara ayıralım. Yufka parçalarını etlerin haşlandığı suya batıralım. İlk kat yufkaları tepsinin ortasından kenarlara doğru dizelim. Kalan yufkaları kenarlardan ortaya doğru (ortası boş kalacak şekilde) aralarına et koyarak dizelim. Aynı işlemi malzemeler bitene kadar yapalım ve etlerin üzerine eritilen yağı dökelim. Son kat yufkaların üzerine ise yağı, cevizi ve et suyunu koyalım. Ortası boş kısma etleri ilave ederek servise hazır hale getirelim.



Fotoğraf "öz dadaş" tarafından gönderildi. 20.02.2018