



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA ARASI HİNDİ KOKOREÇ

- 5 bardak un
- 1 paket yaş maya
- 1 çay bardağı yoğurt suyu
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1,5 bardak su
- 5 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 tutam kekik
- 1 tutam karabiber
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tabak haşlanmış hindi eti
- 1 tutam maydanoz
- 1 adet haşlanmış patates

Un, maya, yoğurt suyu ve su yoğrulur, hamur yapılı ve dinlendirilir.

Tavaya sıvı yağ, doğranmış biberler, maydanozlar ve domatesler eklenerek kavrulur.

Hindi eti didiklenerek tavaya ilave edilir. Üzerine tuz, kekik ve karabiber eklenir ocağın altı kapatılır.

Soğuyan harca küp küp doğranmış haşlanmış patatesler eklenir ve karıştırılır.

Hamurdan büyük parçalar kopartılarak tabak büyüklüğünde kalın bir hamur olacak şekilde açılır ve tavada önü ve arkası kızartılır.

Kızaran her bir bazlama yanlamasına kesilerek arasına margarin sürülür ve hindi harcı yerleştirilir.

