



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜ TENCEREDE HİNDİ KAPAMA

½ kilo kemikli hindi  
3 adet orta boy patates  
1 adet iri soğan  
2 adet orta boy havuç  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı salça  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 silme tatlı kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
7 tane karabiber  
Defne yaprağı ve kereviz sapı

Tereyağını tencereye alın salça, sarımsak ve soğanları kavurun.

Etleri ilave ederek bir kaç kez çevirin.

Halka doğranmış havuç ve elma dilimi şeklinde doğranmış patatesleri ekleyin .

Üzerine unu serpiştirip bir kaç kez daha çevirin.

Tane karabiber, tuz, defne yaprağı ve kereviz sapını da ekleyerek üzerini hafifçe kapatacak kadar su doldurun. Dödüklü tencerenin kapağını kapatın buhar çıkmaya başladıktan sonra ocağın altını kısın en az 30 dakika pişirin.

Tencerenin altını kapattıktan sonra 10 dakika daha bekleyin.

Ve servis kabına alın.

Not: Servisten önce üzerine ısınmış tereyağı gezdirmek lezzeti arttıracaktır.

