



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI HİNDİ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Adet Hindi
320 Gr Un
1 Çay Kaşığı Tuz
Yeteri Kadar Su

Hindi üzerini örtecek kadar su ilave edilerek haşlanmaya bırakılır.
Şepitler için un, tuz ve su karıştırılıp kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp 30-35 cmlik şepitler açılır.
Saçta yağsız olarak iki tarafı kızartılır.
Haşlanan hindinin suyu şepitlere batırılıp tabağa açık şekilde yerleştirilir.
Arasında bir parça hindi eti konularak katlanır ve servis edilir.

