



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI (GEPİTLİ) HİNDİ (AFYONKARAHİSAR)

Hindi
Un
Tuz
Su

Öncelikle hindi haşlanır. Yufka için un, tuz ve su karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilir.

Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp hamurlar açılır, sacda yağsız olarak pişirilir.

Haşlanan hindinin suyu başka bir tencereye alınır.

Kaynamış hindi suyuna, yufkalar batırılıp tabağa açık şekilde yerleştirilir, hindi eti içerisine konulup şepit, eti kapatacak şekilde üzerine katlanarak servis edilir.

Not: Yörede mayasız hamurun yufka şeklinde açılarak sacda pişirilmiş haline şepit denilmektedir. Bu yemekte de şepitler yemeğin üzerini bir gelin duvağı gibi kapattığından bu isimle anılmaktadır. Yörede genelde aile içi davetlerde ve eski Afyon gezeklerinde de ikram edilir.