



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇTE HİNDİ KAPAMA

Hindi Kapama
2 Adet Patates
2 Adet Havuç
5 Adet Arpacık Soğan
1 Çay Bardağı Bezelye
Sıvı Yağ
Tuz
Karabiber
1 Yemek Kaşığı Domates Salçası

Hindi kapamaları 15 dakika kaynatıp, az pişmiş şekilde tencereden alıyoruz.

Patates ve havucu iri parçalar şeklinde doğradıktan sonra arpacık soğanlar, bezelyeler, sıvı yağ, salça ve baharatları bir kabin içinde karıştırıyoruz.

Sebze karışımının bir kısmını güvece koyup üzerine hindi kapamaları yerleştiriyor sonra kalan sebze karışımını da üzerine koyuyor, kapamaların haşlama suyundan ilave ediyoruz.

Güvecin ağzını kapatıp 180°'ye ayarladığımız fırında pişiriyor ve servis ediyoruz.

