



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMURDA HİNDİ

1 orba kaşığı sıvıyağ,  
1 adet sođan,  
1 paket kuşbaşı hindi eti,  
1 adet kabak,  
250 gram mantar,  
10 adet taze fasulye,  
yarım demet maydanoz,  
tuz,  
karabiber.  
Hamur için:  
3,5 su bardađı un,  
8 orba kaşığı sıvıyağ,  
1 adet yumurtanın beyazı,  
tuz.  
Üzerine:  
Haşlanmış maydanoz sapı,  
1 adet yumurtanın sarısı

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için un, sıvıyağ, yumurtanın beyazı ve tuzu karıştırın. İyice yoğurarak hamur yapın. Üzerine nemli bez örtüp dinlendirin. Bu esnada iç malzemesini hazırlayın. Bunun için sıvıyağı kızdırın. Yemeklik doğranmış soğanları yağda pambeleştirin. Hindi etini ekleyin. İyice kavurup, haşlanarak küçük doğranmış sebzeleri ilave edin. Tuz ve karabiberi katın. İnce kıyılmış maydanozu da ilave edip tencereyi ocaktan alın. Hamuru küçük bezelere ayırın. Unlanmış bir zeminde 15 cm. apında açın. 2 çorba kaşığı içten koyun, kenarlarını bohça gibi toplayın. Haşlanmış maydanoz sapıyla bağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika kadar pişirin.