



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KAPAMA

MALZEMELER

parça Hindi But Firinlik

10 gr. Un

20 gr. Yoğurt

120 gr. Tereyağı

2 adet patates, 2 adet havuç

8 adet arpacık soğan

60 gr. çiçekyağı

30 gr. et suyu

1 adet yumurta sarısı

1 buket sebze (Maydanoz sapı, havuç, tane karabiber, kabak, kereviz)

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaptaki yoğurt, yumurta sarısı ve unu karıştırıp bir bulamaç elde edin.

Kapamalık Hindileri önce çiçekyağında kızdırın, sonra bir kaptaki

haslayın. Pismesine yakın sebze buketini ekleyin. Çukur bir kaptaki önce

margarini eritin, et suyu katin ve daha sonra kapamalık etleri ilave edin.

Hazırladığınız bulamacı bu karışım ile birleştirip, tuz ve karabiber

ekleyin. Hindi Kapamanızı servise hazır.