



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN BEĞENDİ YATAĞINDA HİNDİ KAPAMA

Hindi Kapama
½ Kg Patlıcan
2 Yemek Kaşığı Un
100 Gr Tereyağı
100 Gr Rende Kaşar Peyniri
1 Su Bardağı Süt
Tuz

Patlıcanları yıkayıp közledikten sonra ince ince doğruyoruz.
Tencerede tereyağını yakmadan eritip, unu ekliyor ve tahta kaşıkla karıştırarak kavuruyoruz.
Azar azar süt ilâve ederken karıştırmaya devam ediyoruz.
Koyulaşınca doğranmış patlıcanları ilâve edip biraz daha pişiriyoruz.
Sonra tencereyi ocaktan indirip, kaşar peyniri ekleyip karıştırıyoruz.
Hindi kapamaları bir tencereye koyup üzerine yeterince su ekliyor ve haşlıyoruz.
Haşlanan etleri tencereden çıkartıp, yağ koyup ısıttığımız bir tavada alt üst ederek kavuruyor sonra tuz ekliyoruz.
Patlıcan beğendiği bir servis tabağına alıp üzerine hindi kapamaları diziyor, bir miktar rendelenmiş kaşar peyniri ile süslüyor ve sıcak servis ediyoruz.

