



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI KUZU İNCİK

6 adet kuzu incik
1 su bardağı taze bakla içi
10-15 adet arpacık soğanı
4 adet taze soğan
1 orba kaşığı salça
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Kuzu incikler yağsız olarak teflon tavaya konur. İki yüz renk alacak kadar kızartılır. Daha sonra üzerine bakla, arpacık soğan, taze soğan, tuz eklenir. 5 dakika pişirdikten sonra su ve salça karışımı dökülür. Kapağı kapatılır, yarım saat kadar pişirilir.