



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA İNCİK TENCERE KEBABI

6 adet iri kesilmiş dana incik
3 baş soğan
3 adet havuç
4 diş sarımsak
60 gr. tereyağı
6 adet domates
1 adet kokulu ot torbacığı
Yeterince un, zeytinyağı tuz, biber

YAPILIŞI:

Dana incikleri tuzlayıp biberleyiniz. Her tarafını una batırıp bulayınız. Tencerede tereyağının yarısını ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını karıştırıp kızdırınız. İnciklerin fazla ununu dökmek için silkeleyerek tencereye atınız. Kızmış yağda çevirerek kızartınız. İyice her tarafı sararınca tencereden süzerek çıkartıp bir kenarda bekletiniz. Tenceredeki yağı döküp, tencereyi siliniz. Kalan yağı tekrar tencereye koyarak içinde ince doğranmış soğanı ve küçük doğranmış havuçları kızartınız. 10 dakika kadar çevirerek soğan ve havucu kavurduktan sonra etleri tekrar tencereye koyunuz. Sarmisakları bütün olarak ilave ediniz. Üstüne kadar su koyup kaynatmaya başlayınız. Domateslerin kabuğunu soyup iri iri doğrayıp tencereye atınız. Tuzunu biberini ekip, kokulu ot torbacığını tencereye sallandırınız. Kapağı kapalı olarak 1.5 saat kadar hafif ateşte pişirip, sıcak sıcak ikram ediniz.