DOMATESLİ KUZU İNCİK

Malzeme:
4 adet kuzu incik
5 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
1 adet soğan
4 adet domates
2 su bardağı Bizim Baldo Pirinç
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
20 gr kaşar peyniri
1 çorba kaşığı krema
Tuz, karabiber
Sosu İçin :
1 demet taze fesleğen
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı krema
1 tatlı kaşığı kişniş

Kuzu incik için; soğanı yemeklik, 2 adet kabukları soyulmuş domatesi küp şeklinde doğrayın. Derin bir tencerede 3 çorba kaşığı riviera zeytinyağını ısıtıp soğanları ve domatesleri kavurun. Yıkadığınız incikleri yerleştirin, üzerine sıcak suda inceltilmiş salçayı ve üzerini geçecek kadar sıcak suyu ilave edin. Orta ateşte 1,5 saat haşlayın. Taze fesleğenli sos için fesleğeni mutfak robotunda 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve kişniş ile püre haline getirin. Kalan zeytinyağını tavada ısıtıp sarımsakları kavurun. Fesleğen püresi, krema ve kişnişi ekleyin. 10 dakika kısık ateşte arada bir karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Tuzla tatlandırın. Pilav için; pilavı bol suyla yıkayıp süzün, sarımsakları soyup kıyın. 2 adet domatesi küp şeklinde doğrayın. Tencerede zeytinyağını ısıtın. Kıyılmış sarımsakları kavurun. Domatesi ve pirinci ekleyip birlikte kavurun. Pirincin suyu çekilince 1 kepçe sıcak su ilave edip sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Pirinç yumuşadığında en son olarak rendelenmiş kaşar peyniri, az tuz ve kremayı ekleyin. Karıştırıp servis tabağına alın. Pilavın üzerine inciği yerleştirin. Sos ile sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49035 • adı:Domatesli Kuzu İncik • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:25