



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LİMONLU SEBZELİ İNCİK

4 adet kuzu incik
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 adet patates
4 diş sarımsak
2 adet limon suyu
1 ay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

İncikleri ezilmiş sarımsak, baharatlar, limon suyu, ezilmiş sarımsaklarla beraber, 4 saat buzdolabında bekletin, Sebzeleri küp şeklinde doğrayın ve incikleri teker teker sarmak için kağıtlarınızı bölün. Her porsiyona 1 adet incik, sebzeler ve sarımsaklı sosu paylaşdırın. 180 derecede etleri yaklaşık 2 saat yumuşayınca kadar pişirin.