



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KUZU İNCİK KEBABI

5 adet kuzu incik,  
1 adet orta boy soğan,  
2 çorba kaşığı margarin,  
2 adet defne yaprağı,  
1 çorba kaşığı un,  
yarım çorba kaşığı salça,  
6 su bardağı su,  
tuz,  
karabiber

Bir tencereye yağı, ince doğranmış soğanı, incikleri ve defne yapraklarını koyun. Tüm malzemeyi soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Un ve salça ilave ederek 5 dakika daha kavurduktan sonra, sıcak su, tuz ve karabiberi ilave edin. incik kebabını orta ateşte 1 saat pişirin. Pişen etlerini suyunu süzdükten sonra 6onra ısıya dayanıklı bir kaba dizin. Etin içinde piştiği suyun bir miktarını, tepsiye dizdiğiniz etlerin üzerinde gezdirin. Tepsiyi, 170 dereceye ayarlanmış fırında etlerin üzeri kızarıncaya kadar tutun. Fırından çıkarıp servis yapın.