



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KUZU İNCİK

İkbal Gürpınar

1 kg kemikli kuzu incik
2 adet havuç
300 gr mantar
1 adet soğan
1 kaşık un
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 tatlı kaşığı hardal
1 çay bardağı sıvı yağ

Soğanlar piyazlık doğranır, havuçlar iri parçalar halinde kesilir ve inciklerle birlikte sıvı yağda 10 dakika kadar çevrilir. Bir bardak su ilavesi ile tenceremizin kapağı kapatılarak 1 saat kadar etler yumuşayana kadar hafif ateşte pişirilir. Un, mantarlar, hardal ve baharatlar ilave edilerek 10 dakika daha kaynatılır. Pirinç veya bulgur eşliğinde sıcak olarak servis edilir.