



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURA SARILI KUZU İNCİK

4 adet kuzu incik
2 çay kaşığı tane karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 tutam zencefil
2-3 yaprak defne
1 büyük boy kırmızı soğan
1 su bardağı elma suyu
2 su bardağı su
Tuz
Hamuru için:
1 çay bardağı ılık süt
10 gr Pakmaya Yaş Maya
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılacak)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1-1,5 su bardağı un

Etleri yıkayıp kağıt havlu üzerine alın ve süzölmeye bırakın. Çukur bir kaba alıp havanda ezilmiş tane karabiber-zencefil ve tarçın karışı ile iyice ovun. Defne yapraklarını da elinizle ufak ufak parçalayıp etlerin üzerine serpin.

Etleri muhafaza edeceğiniz kabın kapağını sıkıca kapatın. Buzdolabına aktarıp bir gün boyunca marine edin. Soğanı soyup kıyın ve marine olmuş kuzu inciklerle birlikte tencereye aktarın. Üzerine elma suyu ile suyu ekleyin. 5 dakika yüksek ateşte kaynatın.

Tuzunu ekleyip ateşi kısın. Etler yumuşayınca kadar (yaklaşık 1,5-2 saat) pişirin.

Hamuru için Pakmaya Yaş Maya'yı sütün içinde eritin ve yoğurma kabına alın. Yağı, yumurta akını, tuzu ve şekeri ekleyin. Unu azar azar ekleyip ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edin. Gerekirse un ilave edebilirsiniz.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün, 1 saat dinlendirin.

Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile açın. Bıçak yardımı ile serçe parmağı genişliğinde şeritler kesin. Her şerit hamuru kuzu inciğın altından üstüne doğru çevire çevire tamamlayın.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, hamurlar kızarınca kadar pişirin.

Hamura sarılı kuzu inciği fırından alın, isteğe göre roka salatası veya patlıcan beğendi eşliğinde servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:121793 • adı:Hamura Sarılı Kuzu İncik • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:19.04.2024 - 14:10