İNCİK KEBABI

Malzemesi
6 parça, birer kişilik dilimler halinde dana inciği
1 kaşık margarin
1 baş soğan
2 diş sarımsak
1 adet domates ya da 1 çorba kaşığı salça
1 kaşık un
5-6 bardak su
Tuz
1 adet defne yaprağı
1 demet maydanoz
1 kaşık tereyağı
Karabiber

Tencereye 1 kaşık margarin koyarak kızdırın ve inciklerin alt ve üstünü harlı ateşte ikişer dakika kızartın. Sonra, başka bir kaba alın. Boşalan tencereye bu kez ince ince doğranmış soğan ve sarımsakları koyun ve kızgın yağda pembeleşmeden öldürün. Sulandırılmış salça, ya da kabuklan soyulmuş domates ve ununu ilave ettikten sonra karıştırın. Suyla birlikte, tuz ve defne yaprağını ekleyin. Kaynamaya başlayınca, önceden kızartılan incik dilimlerini tencereye yerleştirin ve ağır ateşte 1,5-2 saat pişirin.
İndirmenize yakın ince kıyılmış maydanoz ve tereyağını koyun; bir taşım daha kaynatıp ateşi söndürün. 5 dakika dinlendirip biraz karabiber serpin. İncik kebabınız servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:24204 • adı:İncik Kebabı • gönderen:oymakbeyi • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:38