İNCİK KEBABI

MALZEMESİ:
6 adet daha incik, but tarafından
2 baş soğan
3 adet havuç
1 kutu parça domates konservesi
1 baş kereviz
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı şeker
1 çorba kaşığı un
1 adet limon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Yeterince kekik, defne yaprağı, tuz, biber.

YAPILIŞI:
İnciklerin bir bıçakla etlerini ayırın. Eğer yarmazsanız pişerken etler büzülür. Çukur bir kaba unu koyunuz. İçine, iki tutam tuz, bir tutam karabiber, karıştırınız. İnciklerin bu unla iki yüzünü bulayıp, fazla unları silkeleyiniz. Soğanları kuşbaşı doğrayınız. Havuçla kerevizi ayıklayıp kuşbaşı doğrayınız. Tencerenin içine zeytinyağı döküp kızdırınız. İnciklerin her yüzünü beş dakika bu yağda çevirerek kızartınız. İncikleri alıp, aynı yağda soğanları beş dakika kadar kavurunuz. Ateşi kısıp incikleri, soğanları içine atınız. Kekik ve defne yaprağını ilave ediniz. Bir su bardağı su (20 cl.) ilave edip, 15 dakika tıkırdatınız.
Kereviz ve havuçları kaynayan ete ilave ediniz. Kapağı kapatıp 15 dakika daha pişiriniz. Limonun kabuğunu rendeleyip ilave ediniz. Sarımsağı dövüp ekleyiniz.
Domatesleri ilave ediniz. Şekeri ekleyip bir saat daha hafif ateşte pişiriniz. Etler iyice yumuşayıp suyunu çekince maydanoz serpip, limon sıkarak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:24527 • adı:İncik kebabı • gönderen:aydede • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:27