



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEŞKEKLİ KUZU İNCİK

4 kişilik Gerekli malzeme:  
4 parça kuzu incik  
1 su bardağı hazırlanmış keşkek  
1 havuç  
2 soğan  
1 kereviz  
1 çorba kaşığı salça  
50 gr tereyağı  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Havuç, kereviz ve soğanları temizleyip zar şeklinde doğrayın.

Kuzu incikleri ve doğradığınız sebzeleri geniş bir tencereye alın. Üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ilave edip haşlayın. Sebzeler ve etler haşlanırken üzerinde biriken köpükleri süzgeçle alın. Yaklaşık yarım saat pişirdikten sonra keşkeği ilave edin. İyice kısık ateşe alıp yarım saat kadar daha pişirin. Keşekli kuzu inciği ateşten alın. Kuzu inciklerden bir tanesi dışında diğerlerinin kemiklerini etlerinden ayırın ve keşkekle iyice özdeşleşinceye kadar karıştırın.

Keşekli kuzu inciği servis tabağına alın. Üzerine baharat, yoğurt ve salçayla hafif kızdırılmış tereyağını gezdirin. Sıcak servis yapın.