KUZU İNCİK

Malzeme:
2 diş sarımsak
1 adet kereviz
1 dal pırasa
1 çorba kaşığı salça
40 gram fındık içi
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
Beğendi için :
8 adet patlıcan
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı Teremyağ

İncikleri geniş bir tencerede soğan, sarımsak, kereviz ve pırasa ile soteleyin. Sulandırılmış salça ile suyunu ilave edip orta ateşte 2,5 saat kaynatın. Erik püresi için kuru erikleri suda haşlayıp çekirdeklerini temizleyin ve püre haline getirin. Haşlanmış kuzu incikleri ocaktan alıp soğuttuktan sonra kemiğinden ayırarak ufak parçalara bölün. Tencerede kalan sosu koyulaşana dek sos tenceresinde çektirin. Bu sosu daha sonra kullanmak üzere ayırın. Didiklenmiş eti taze fındık içi ile karıştırıp çember kalıplara paylaştırın. Temizlenmiş incik kemiklerini de bu kalıpların ortasına yerleştirin. Erik püresini bir spatula yardımıyla kalıplara yerleştirdiğiniz etlerin üzerine sürün. Patlıcan püresi için patlıcanları közleyip kabuğunu soyun ve çekirdeklerini temizleyip püre haline getirin. Orta boy bir tencerede Teremyağ'ı eritip unu kavurun. Sütü ilave edip beşamel kıvamında olunca patlıcan ezmesini ekleyin. Muskat, tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Karışımı sıkma torbasına aktarıp servis tabağına istediğiniz şekilde sıkarak dekore edin. Üzerine kuzu incikleri yerleştirip önceden ayırmış olduğunuz sos ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50445 • adı:Kuzu İncik • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:16