



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU İNCİK YAHNİSİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
400 gr arpacık soğanı
6 Adet Kuzu inciği
6 Su Bardağı su
1 Diş sarımsak (ince kıyılmış)
4 Adet orta boy domates (küçük doğranmış)
1 Tatlı Kaşığı salça
1 Demet maydonoz
6 Adet dolma biber (4 er parçaya ayrılmış)
1 Tatlı Kaşığı un

Bir tencerede Sana'yı kızdırın, incikleri ilave edin; bıraktıkları suyu çekip pembeleşinceye kadar kavurun. Unu katarak kavurun. Karıştırarak suyunu, tuzunu ilave edin. Kaynarken, üzerindeki köpüğü alıp atın. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte pişirin. Dolmalık biberleri etin üzerine serpin; soğanları ve sarmisakları ekleyin; kapağını kapatıp pişirin. Üzerine domatesleri katın. pişirin; üzerine maydanozunu serpip, servis yapın.