



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI YAPRAĞINA SARILMIŞ KUZU İNCİK

2 kişilik
100 gram tereyağı
Yarım kg kuzu incik
1 su bardağı salça
1 litre su
1 adet soğan
yarım havuç
3 adet pazı yaprağı
200 gram arpa şehriye
tuz

Tereyağını yarısını bir tencerede eritin. Kuzu inciğini tencerede 2-3 dakika soteleyin. Salçayı ekleyip kavurun. Soğanı ve havucu dörde bölüp tencereye alın. Üzerine su ilave edip yaklaşık 45 dakika pişirin ve dinlendirin. İnciği haşlama suyundan çıkarın. İncik suyu ile arpa şehriyeyi pilav yapar gibi pişirin. Tereyağının geri kalanını ve tuz ekleyip dinlenmeye bırakın. 3 adet pazı yaprağını yıkayın. Sıcak suya daldırıp çıkarın ve soğumaya bırakın. Pişirmiş olduğunuz kuzu inciklerini pazı yapraklarına sarın. Bir tencereye dizin. Üzerine yarım su bardağı et suyu ve 1 su bardağı su ekleyip pişirin. Arpa şehriye pilavını bir servis tabağına alın. Üzerine pazıyla sarılmış incikleri yerleştirip servis yapın.