



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI USULÜ KUZU BACAĞI

4 Adet Kuzu İncik
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Salça
12 Adet Arpacık Soğanı
2 Adet Çarliston Biber
2 Adet Domates
Tuz
Kızartmak için
Sıvı Yağ

Öncelikle sıvı yağı tavaya alın. Kuzu incikleri sıvı yağda kızartın. Tencereye 2 çorba kaşığı sıvı yağı koyun. Kızdıktan sonra 1 çorba kaşığı unu ekleyin. Unun rengi değişene kadar kavurun. 1 çorba kaşığı salçayı ilave edin. Yeterince suyu ekleyin. Kuzu inciklerini tencereye aktarın. Et yumuşayana dek pişirin. Başka bir tavaya çok az sıvı yağ koyun. Kabukları soyulmuş arpacık soğanlarını, ikiye kesilmiş mantarları, iri parçalar halinde kesilmiş çarliston biberlerini ve domatesi ilave edin. Mantarları bıraktıkları suyu çekene dek kavurun. Ayrı bir tencerede kaynayan kuzu inciklerin pişmesine yakın soğanlı ve mantarlı karışımı ekleyin. 1-2 taşım kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.

