



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ İNCİK GÜVECİ

Posta Gazetesi

7,5 kg kuzu incik
2 adet kuru soğan
8 diş sarımsak
2 adet domates
Tuz
Karabiber
7 tatlı kaşığı kişniş
7 tatlı kaşığı kekik
7 çay kaşığı zencefil
7 su bardağı badem
Yarım demet marul
7 adet limonun suyu
Arzuınıza göre acı kırmızı biber

İncikleri güvecinize koyun ve üzerine çok az çıkacak kadar su ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra suyun yüzeyinde biriken köpükleri alın. Küp küp doğradığınız soğanı, domatesi, ezilmiş sarımsağı ve baharatları ilave edin.

Kısık ateşte yaklaşık 3,5 saat etler yumuşayınca kadar pişirin. Kabukları soyulmuş bademleri 1 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Marul yapraklarını, limon suyunu ve kızarmış bademleri ekleyin.

