BAHARATLI KUZU İNCİK TANDIR

Eyüp Sevinç

4 adet kuzu incik
Tuz, tane karabiber
1 çay kaşığı kişniş tohumu
1 adet kurutulmuş acı kırmızıbiber
1 çay kaşığı taze biberiye
1 çay kaşığı kuru kekik
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 büyük havuç
4 adet kereviz sapı
2 orta boy soğan
2 yemek kaşığı balsamik sirke
800 gr domates konservesi
3 yemek kaşığı taze fesleğen

İncikleri tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Kişniş ve kuru biberi havanda dövün, biberiye ve kuru kekikle karıştırın. İncikleri bu karışıma batırıp yuvarlayın. İnciklerin üzerine un serpin. Fırına koyulabilen bir tava veya tepsiyi ocakta iyice ısıtın, içerisine zeytinyağını ekleyin, incikleri kızartıp tavadan alın. Havucu dikey olarak 4?e bölüp ince dilimlere ayırın. Kereviz saplarını ince ince dilimleyin. Soğanları ince ince kıyın. Sarımsağı ince kıyın. Sarımsak, havuç, kereviz sapı ve soğanı bir çimdik tuzla tavaya alın ve yumuşayana kadar çevirerek pişirin. Balsamik sirkeyi ekleyin, çektirip şurup kıvamına getirin. Ardından konserve domatesleri ilave edin. Tavayı biraz sallayın, incikleri tekrar tavaya alın ve kaynatın. Kaynadıktan sonra kapağını kapatıp 180 derece ısıtılmış fırına alın. 1,5 saat bu şekilde pişirin. 1,5 saat sonra kapağını açın ve yarım saatte bu şekilde pişirin. Üzerinde biriken yağı alın. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Son olarak taze fesleğenleri ekleyip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120585 • adı:Baharatlı Kuzu İncik Tandır • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:27