



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ İNCİK

25 Gr Sana Klasik
2 Adet havuç
1 Su Bardağı süt
4 Adet kuzu incik
1 Su Bardağı sıcak su
1 Tutam tuz
5 Yemek Kaşığı zeytinyağı
1 Adet soğan
1 Yemek Kaşığı un
25 gr margarin
1 Tutam tane karabiber
1 Yemek Kaşığı domates salçası
5 Adet patlıcan
1 Tutam tuz

Soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Yuvarlak doğranmış havuç, tane karabiber ve incikleri ekleyip soteleyin. Salça, tuz ve sıcak suyu ekleyip kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanları közleyip içlerini çıkartın. sana margarini eritip unu ekleyin ve rengi sararınca kadar kavurun. Karıştırmaya devam ederken azar azar sütü ekleyin ve koyulaşınca kadar pişirin. Patlıcanları ekleyip iyice karıştırın. Tuz ve rendelenmiş muskatı ekleyip karıştırın. Servis tabağına beğendiyi yayıp üzerine etleri yerleştirerek servis yapın.