



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİLİ KUZU İNCİK KAVURMA

1,5 kilo kuzu incik
3 soğan
1 kabuk tarçın
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı tane karabiber
Tuz, kekik, kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
2 domates
3 patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
50 gram kaşar peyniri rendesi

Öncelikle eti yıkayıp kızgın bir tencerede mühürleme işlemi yapın, yani rengi dönünceye kadar her tarafını kızartın. Daha sonra irice doğranmış soğanları, üzümü, tarçını ve baharatı ekleyip üzerini geçecek kadar sıcak su koyun, kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Yaklaşık 2 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Etin pişmesine yakın salçalı sosu hazırlamaya başlayın. Bunun için salçayı tereyağında çevirin, üzerine rendelenmiş domatesi katıp pişirin. Közlediğiniz patlıcanları bıçakla ezin, erimiş tereyağını ve kaşar peyniri rendesini katıp tavada biraz ısıtın. Servis tabağına önce beğendiyi, en üste de eti yerleştirin, sosu gezdirin.