



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ KUZU İNCİK

Anadolujet Magazin

650 g közlenmiş bostan patlıcanı
40 g tereyağı
25 g un
170 ml süt
40 g rendelenmiş eski kaşar
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam rendelenmiş muskat
Kuzu incik için malzemeler:
5 adet 300-350 gramlık kuzu incik
600 ml üzüm suyu
1200 ml esmer et suyu
500 ml tavuk suyu
80 g domates salçası
4 dal defne yaprağı
2 dal biberiye
4 dal kekik
300 g un
1 kereviz sapı
150 g kuru soğan
100 g havuç
100 ml ayçiçeği yağı
1 tutam tuz-karabiber
Servis Aşaması:
½ bağ maydanoz yaprağı
incik
incik sosu
beğendi
rendelenmiş yarım limon kabuğu
soğan sarımsak cipsi

Tereyağını eritin, unu ekleyin ve kavurun. Karıştırarak yavaş yavaş sütü ekleyin ve beşamel sos elde edin. Közlenmiş patlıcan ve beşamel sosu karıştırın. Tuz, peynir, biber ve muskat ile tatlandırın. Sıra kuzu incikli yapmaya geldi. İncikleri tuz, karabiber ve unla harmanlayın, kızgın ayçiçeği yağında kızartın ve süzgece alın. Geriye kalan tüm sebzeleri kabaca doğrayın ve ayçiçeği yağında soteleyin. Domates salçası ve taze baharatları ekleyin. Tüm malzemeleri derin fırın kabına alın. Alüminyum folyo ile kapatın ve 170 derecede üç saat pişirin. Fırından çıkardıktan sonra incikleri içerisinden çıkarın ve sebzelerin suyunu süzün. Sıra servis aşamasına geldi. Tabağın en altına beğendi, onun üzerine incik ve incikliğin üzerine sosu gezdirin. Geri kalan malzemeleri üst üste koyarak servis edin.

