



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI KUZU İNCİK KAPAMA

10 adet PINAR Kuzu İncik
3 çorba kaşığı PINAR Un
100 gr. PINAR Tereyağı
400 gr. havuç
1 kg. patates
1 adet marul
1/2 limon
2 adet damla sakızı
1/2 demet dereotu
10 diş sarımsak
Tuz, karabiber
1 adet defne yaprağı

ETİ PİŞİRİRKEN

Bir tencerede PINAR Tereyağını kızdırıp kuzu incikleri harlı ateşte soteleyin. Kuzu inciklerin yüzeyleri hafifçe renk değiştirdiğinde, defne yaprağı, arpacık soğan ve sarmısağı bütün olarak tencereye ilave edin. Sotelediğiniz kuzu incikleri, tencerede suyunu çektiği anda un ilave ederek kısa bir süre daha soteleyin. Etlerin üzerine yaklaşık 1 parmak geçecek şekilde su ilave edip kaynamaya bırakın. Tencereyi ara ara karıştırıp kaynattıktan sonra üstünde oluşan kefi alıp kısık ateşte pişirmeye bırakın. Patates ve havuçları düzgün şekilde doğrayıp hazırladıktan sonra kararmamaları için soğuk suyun içinde bekletin. Marulun iri yapraklarını alıp tuz ve limon ilave edilmiş kaynar suyun içine blanşe edip buzlu suya alın.

Etlerin pişmesine yakın havuçları tencereye ekleyin. Havuçların pişme süresine yakın iken patatesleri ilave edin. 1/2 limonun kabuklarını soyup fileto olarak çıkartın. Minik tavla zarı şeklinde doğranmış limonu, damla sakızını, karabiberi ve tuzu ekleyip yemeği lezzetlendirin. Pişen incikleri dikkatlice tencereden alıp blanşe edilmiş marul yaprakları ile sarın. Hazırladığınız kuzu incikleri, marulların birleşim yeri tencerenin altına gelecek şekilde yerleştirip kısık ateşte 5 dk. kadar kaynatın.

PİŞİRDİKTEN SONRA...

Damla sakızlı kuzu incik kapama piştiğinde taze kıyılmış dereotunu ilave edip 10 dk. kadar tencerenin ağzı kapalı olarak dinlendirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

[ML® Uruç Kapaması için tıklayın](#)