



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DAMLA SAKIZLI KUZU İNCİK

### MALZEMELER

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

### YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencerede Tereyağını kızdırıp kuzu incikleri harlı ateşte soteleyin. Kuzu inciklerin yüzeyleri hafifçe renk değiştiğinde, defne yaprağı, arpacık soğan ve sarımsağı 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 blanse edip buzlu suya alın. Etlerin pismesine yakın havuçları tencereye ekleyin. Havuçların pisme süresine yakın iken patatesleri ilave edin. 1/2 limonun kabuklarını soyup fileto olarak çıkartın. Minik tavla zarı şeklinde doğranmış limonu, damla sakizini, karabiberi ve tuzu ekleyip yemeği lezzetlendirin. Pişen incikleri dikkatlice tencereden alıp blanse edilmiş marul yaprakları ile sarın. Hazırladığınız kuzu incikleri, marulların birleşim yeri tencerenin altına gelecek şekilde yerleştirip kısık ateşte 5 dk. kadar kaynatın. Damla sakizli kuzu incik kapama pistiğinde taze kıyılmış dereotunu ilave edip 10 dk. kadar tencerenin ağzı kapalı olarak dinlendirdikten sonra servise sunabilirsiniz.



Fotoğraf "tahire" tarafından gönderildi. 07.10.2016