



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA İNCİK HAŞLAMA

2 parça dana incik
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı su
10-12 tane arpacık soğan
1 tane orta boy havuç
1 tane büyük patates
2 adet defne yaprağı
Karabiber
Pul biber
Tuz

Patates, havuç ve soğanları soyup doğrayın.

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi sote moduna getirip zeytinyağını ısıtın.

Kuzu inciklerin iki tarafını da mühürleyin ve birkaç dakika pişirin.

Ardından su, tuz, karabiber, pul biber ve defne yapraklarını ilave edip Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi düdüklü moduna getirip kapağını kapatın ve 1 saat pişmeye bırakın.

Pişen etlerin üzerine patates, havuç ve soğan ilave edip sebzeler pişene kadar Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'de yahni/tencere yemeği modunda pişirin.

Pişen kuzu inciklerinizi sıcak olarak servis edin.

