



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİLAVLI KUZU İNCİK

Malzeme:

Pilav için :

2 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç

1,5 su bardağı su

2 adet domates

30 gram toz parmesan

2 diş sarımsak

30 gram krema

5-6 dal maydanoz

1/2 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Tuz

Kuzu incik için :

4 adet kuzu incik

1 adet soğan

1 çorba kaşığı salça

2 adet orta boy domates

3 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kuzu incik için soğanı yemeklik, kabukları soyulmuş domatesleri küp küp doğrayın. Derin bir tencereye zeytinyağını alın. Soğanları ekleyip çevirin ve kalan malzemeyi de ekleyip sotelemeye devam edin. Tencereye yıkadığınız incikleri yerleştirin. Üzerine sıcak suyu ilave edin ve 1,5 saat kadar etlerin pişme durumunu kontrol ederek haşlayın. Pilavı için sarımsakları rendeleyin. Domatesleri küp şeklinde doğrayın. Tencerede zeytinyağını ısıtın. Sarımsak pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesi ilave edin. Pirinci ekleyip kavurun. Su ilave edip karıştırın. Suyunu çeken pirince 1 kepçe daha sıcak su ilave edip devamlı karıştırarak pilavı pişirin. Pirinçler pişene kadar bu işleme devam edin. Pirinçler yumuşadığında risottoya en son olarak toz parmesanı, tuz ve kremayı ekleyin. Karıştırıp servis tabağına alın. Pilavın üzerine inciği koyarak servis yapın.