



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ KUZU İNCİK

2 adet kuzu incik
4 yemek kaşığı zeytinyağı
10 adet arpacık soğan
5 diş sarımsak
10 adet kuru erik
1 çubuk tarçın
1 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber
1 dal biberiye
2 dal taze kekik

Zeytinyağını Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi sote modunda ısıtın.

İnciklerin her tarafını renkleri dönünceye kadar mühürleyin.

Kuzu incikleri Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'den aldıktan sonra içerisine arpacık soğan, sarımsak, erik, et suyu, tuz, karabiber ve çubuk tarçını ekleyin.

Üzerine incikleri yerleştirip taze kekik ve biberiye dallarını koyun.

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi yahnı modunda pişirin.

Pişen kuzu incikleri servis tabağına alıp üzerine taze kekik dalı koyup servis edebilirsiniz.

