



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU İNCİK

4 adet kuzu incik
10 adet arpacık soğan
2 diş sarımsak
1 iri boy domates
1 adet havuç
3 adet sivribiber
1 adet kırmızı biber
1 adet iri boy patates
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı su
Fırın poşeti
50 gr tereyağı
Kekik
Karabiber
Tuz

İncikler yağı yarısıyla kızartılır.

Daha sonra inciklerin içerisine soyulan soğanlar ilave edilir ve pembeleşinceye kadar sotelenir.

Diğer tarafta patates ve domates elma şeklinde, diğer sebzeler ise uzun uzun doğranır.

Kızartılan incik ve soğanlarla birlikte poşete konur.

Daha sonra üzerine suda eritilen salça ve baharatlı sos dökülür.

Poşetin ağzı sıkıca kapatılır, üzeri iğne ile birkaç yerinden delinir ve 200 derece fırında sebzeler hafif kızarana kadar pişirilir.

