



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KUZU İNCİK

www.electrolux.com

1 parça kuzu incik; 0,8 - 1,2 kg
2 çorba kaşığı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tatlı biber
1/2 çay kaşığı fesleğen
1 adet küçük kalıplar haline doğranmış mantar (280 gr)
Çorbalık sebzeler (havuç, pırasa, kereviz, maydanoz)
Su

Kuzu inciğın derisini alın. Yağı, tuzu, biberi ve fesleğeni karıştırın ve kuzu incik üzerine serpin.
Kuzu inciği bir kızartma kabına alın ve üzerine mantar serpin.
Çorbalık sebzeleri ve suyu ekleyin. Alt taraf 10 - 15 mm derinlikte kaplanmalıdır.
Yaklaşık 30 dakika sonra rostoyu çevirin.