



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCASIYE (MARDİN)

1 kg parça kuzu eti  
20 adet kuru siyah erik  
15 adet arpacık soğan  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
5 yemek kaşığı pekmez  
2-3 su bardağı sıcak su

Eti tencereye alıp kendi suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine zeytinyağı ve temizlenmiş soğan ilave edip rengi değişene kadar etle birlikte kavurun. Suyunu ilave edip kapağını kapatın ve kısık ateşte et yumuşayana kadar (gerekirse sıcak su ekleyerek) pişmeye bırakın. Et yumuşayınca erikleri ekleyin ve 10 dakika daha pişirin. Ocağı kapatmadan hemen önce pekmez ve tuz ekleyip karıştırın. 5 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

