



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİK KEBABI (MALATYA)

Malatya Valiliği

6 adet kuzu inciği  
6 adet yeşilbiber  
6 adet domates  
5-6 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Karabiber  
Tuz

İncikleri yıkayın ve suyu çekinceye kadar bekleyin.  
Bir yemek kaşığı yağ ve sulandırılmış domates salçası ilavesi ile birkaç kez çevrin.  
Sıcak su ve tuz ilavesi ile etleri pişirip suyunu çekmesini sağlayın.  
Ateşi, yemek kaynamaya başlayınca kısın. Suyu çekilen incikleri, geriye kalan tereyağı ile kızartın.  
Diğer taraftan fırında veya ocakta biber ve domates közleyin. Kızartılan incikleri, servis tabağına alıp, kenarlarına közlenmiş biber ve domates koyarak servis yapın.

Not: İncik; koyun, kuzu ve keçinin bacak etlerine verilen isimdir. Bu hayvanların etlerinin tercih edilmesinin nedeni, lezzeti ve yumuşaklığıdır. Malatya'da bazen haşlama için toprak kaplar tercih edilir. Genelde bu yemek; tandır veya yufka ekmeği pişirme işi bittikten sonra ocak veya tandırda kalan közün üzerine oturtulan tencere ya da güveçte pişirilebilen bir yemektir. Ocakta pişer, ocak başında yenir. Ev tipi olarak bu şekilde pişen incik kebabı, lokantalarda leğenlere konularak fırında pişirilir.

