



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİK KEBABI

MALZEMELER

- 4 Adet Kuzu Incik
- 1 Adet Kirmizibiber
- 1 Adet Dolmalik Biber
- 1 ay Kasigi Salça
- 1 Adet Sogan
- 1 litre Su
- 1 ay Kasigi Tane Karabiber
- 1 ay Kasigi Rosemary
- 3 Adet Defne Yapragi
- 1 Tatli Kasigi Tuz
- 4 Adet Patates
- 8 Adet Taze Fasulye

YAPILIŞ TARIFI

Kuzu incikleri temizlendikten sonra tencereye aktarin. Biberlerin ekirdek yataklarini ikardiktan sonra iri parçalar halinde dograyin ve etin üzerine ekleyin. Sulandırilmis 1 ay kasigi domates salasini ilave edin. Soganin kabuklarini soyduktan sonra iri iri dograyin. 1 litre suyu tencereye aktarin. Son olarak 1 çay kasigi rosemary, 3 adet defne yapragi ve 1 tatli kasigi tuzu tencereye aktarin. Etler yumusayana dek pisirin. Önceden hasladiginiz patates ve taze fasulyelerle birlikte servis yapin.