



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİK KEBABI

MALZEME (6 kişilik)

6 adet kuzu inciği

1 orta boy soğan

1 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı domates salçası

50 gram margarin

1 bardak su

tuz

Kızartma şartlarına göre hazırlanmış uygun boy bir termik tabanlı tencereye incikler, ince kıyılmış soğan ve yağ ile birlikte konulur. Etlerin bütün yüzleri kızartılır, önce un, sonra salça ilave edilerek karıştırılır. Suyu ilave edilir ve kapağı kapatılır. Alev (yarımdan da kısık) ayarı yapılır. 50 dakika pişmeye bırakılır. Tuz ilave edilir. 5 dakika daha piştikten sonra incikler servis kabına alınır. Sos bir süzgeçten geçirilerek etlerin üzerine dökülür. Kızarmış patates veya püre ile servis yapılır.