



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİK YAHNİSİ

Tuğrul Şavkay

5 adet kuzu inciği
1 adet tavuk (temizlenmiş)
1 kg. 'lık
500 gr. dana eti
Tuz
200 gr. arpacık, soğanı (soyulmuş), (yaklaşık 15 adet)
1 adet ekmek (dilimlenip, kızartılmış)
1/2 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

İnciği, tavuğu ve dana etlerini yıkayıp, bir tencereye yerleştirin. Üzerlerini aşacak kadar tuzlu su içinde ateşe oturtun. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın ve sürekli kefini alarak 1 saat kaynatın. Bu süre sonunda tavuğu ve dana etlerini süzdürerek sudan çıkarın ve başka bir yemekte kullanmak üzere ayırın. İncikleri tencerede bırakın. Arpacık soğanlarını katıp, kısık ateşte etler helmelenip kemikten dökülür duruma gelinceye kadar yaklaşık 20 dakika daha pişirmeyi sürdürün. Tuzunu ayarlayın. Pişen yahniiyi ateşten alın. Konulacağı sahanın dibine kızartılmış ekmek dilimleri döşeyin. Ekmeklerin üzerine pişen yahniiyi boşaltın. Suyunu tümüyle çekmesi için yeniden kısık ateşe oturtup 5 dakika daha pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

