



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU ERİKLİ KUZU İNCİK

<https://www.sozcu.com.tr>

1 su bardağı piyazlık soğan  
Zeytinyağı  
Yarım kg kuzu incik  
5 diş sarımsak  
1 paket kuru erik  
Taze biberiye  
Tuz-karabiber  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı et suyu

Piyazlık soğan ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurup üzerine etlerle bir kaç dakika çevirip diğer malzemeleri ekleyelim. Erikleri jülyen olarak ince uzun keselim. Tencerenin kapağını kapatmadan tereyağını da ekledikten sonra kısık ateşte 2 saat pişiriyoruz.

