



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ KUZU İNCİK

4 adet Kuzu incik
7 adet Arpacık soğan
12 adet Kuru Erik
1 dal Biberiye
1 Çubuk Tarçın
4 diş Sarımsak
1 dilim Elma

Bir tencereye sıvıyağı ve tereyağı alıp altını açın.

Etlerin üzerine tuz ve karabiber serpin.

Yağ kızınca incikleri tencereye alın ve her iki tarafını beşer dakika mühürleyin.

İçerisine arpacık soğanları, sarımsakları, elmayı, biberiye yapraklarını, kuru erikleri, çubuk tarçını ve bir yemek kaşığı su ekleyin.

Altını kısın, kapağını kapatın ve ortalama bir buçuk saat pişmeye bırakın.

Aralarda açıp suyunu kontrol etmeyi unutmayın.

İncikleri tabağına alın.

Üzerini taze biberiye ve erik ile süsleyerek servis edin.