



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ İNCİK KEBABI

Malzeme:

- 4 adet kuzu incik
 - 2 su bardağı Bizim Mutfak Dermason Fasulye
 - 1 adet soğan
 - 1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
 - 2 su bardağı süt
 - 16 su bardağı su
 - 1 tatlı kaşığı biber salçası
 - 2 adet sivri biber
 - 1 adet domates
 - 1 adet havuç
 - 1 adet pırasa
 - 1 adet patates
 - yeteri kadar Tuz
- Baharat Kesesi İçin :
- 1 demet maydonoz
 - bir miktar Tane karabiber
 - bir miktar kişniş
 - 1 dilim portakalın kabuğu
 - 1 diş sarımsak
 - bir miktar Taze nane

Baharat kesesi için temiz bir tülbent alın. Malzemeleri içine yerleştirip bohça şeklinde bağlayın. Kuru fasulyeyi akşamdan süt ve su ile ıslatın. Ertesi gün suyu süzdürün ve bol su ile ağır ateşte haşlayın. Soğanı yemeklik, havuç ve patatesi küp şeklinde doğrayın. Pırasayı da dört eşit parçaya bölün. Kuzu incikleri soğan, havuç, patates, pırasa ve sıvıyağ ile bir tencereye alın. Salça ve baharat kesesini ilave edin. Ağır ateşte sebzelerle inciği pişirin. Haşlanmış kuru fasulyeyi etler piştikten sonra tencereye ilave edin. Domates, biber ve tuz ilave edip kısık ateşte 20 dakika daha kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.