



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU İNCİK HAŞLAMA

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

2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet kuzu incik
6 bardak su
2 adet patates
2 adet havuç
1 adet kırmızı soğan
10 adet arpacık soğan
3 adet kereviz sapı
2 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber
Meyane için:
1 tatlı kaşığı un
1 su bardağı haşlama suyu
1 adet yumurta sarısı

Patates, soğan ve kereviz sapını büyük küpler halinde doğrayın.

Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Tandır" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesine yağ ile incikleri ekleyerek incikleri kızartın. Kızaran inciklerin üzerine su ile defne yaprağını ekleyerek kapağı kapatın ve 40 dakika pişirin. Pişirme işlemi tamamlandığında defne yapraklarını çıkarıp sebzeleri ekleyin.

Farklı bir karıştırma kabında un, yumurta sarısı ve 1 su bardağı soğuk suyu çırpıktan sonra üzerine 1 su bardağı inciklerin haşlama suyundan ekleyin. Bu karışımı inciğe ilave edip bir kez karıştırın ve kapağını kapatarak sinyal gelene dek pişirin. Son olarak tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

