



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU İNCİK HAŞLAMA

6 adet kuzu incik
2 adet soğan
3 adet patates
1 adet havuç
1 çorba kaşığı margarin veya tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 adet limon suyu
Tuz
Karabiber

Kuzu incikler, kabukları soyulmuş bütün soğanlarla birlikte orta boy bir tencereye konulur. Üzerine 3 su bardağı su ilave edilip, biraz yumuşayana dek haşlanır. Başka bir tencerede margarini eritilir, içine rendelenmiş havuçlar eklenip 3 dakika kadar devamlı karıştırarak kavrulur. Un serpiştirilerek ilave edilir ve biraz daha karıştırılır. Suyu süzülen kuzu incikler ve et suyu, tencereye ilave edilir. Patatesler soyulur ve büyüklüklerine göre ikiye veya dörde bölünerek tencereye eklenir. Limon suyu ilave edilir, tuzu ayarlanır ve karabiber serpiştirilir. Kaynadığında oluşan köpük delikli kepçe ile alınıp atılır. Patatesler yumuşadığında servis yapılır.