



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU İNCİK

Malzeme:

4 adet kuzu incik
50 gram biber salçası
1,5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 adet soğan
1 adet çubuk tarçın
1 adet defne yaprağı
50 gram Bizim Margarin
2 su bardağı su
3 adet yufka
3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
yeteri kadar nane,karabiber
Beğendi için :
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı süt
50 gram kaşar peyniri
3 çorba kaşığı Teremyağ
3 adet patlıcan

Soğanı kuşbaşı doğrayıp kuzu inciği tencereye alın. Margarin, biber salçası, un ve baharatları ilave ederek kısık ateşte kavurun. Suyu ilave edip yaklaşık 40 dakika kadar kavurun. Beğendi için diğer tarafta patlıcanları közleyip ezin. Bir tencerede Teremyağ'ı erittikten sonra unu ekleyip kavurun ve sütü ilave edin. Rendelenmiş kaşar peynirini de ilave edip iyice koyulaşınca kadar, yaklaşık 15 dakika pişirin. Yufkaları zeytinyağı ile yağlayarak üst üste koyun. Bir kaseyle yufkadan dört parça çıkartın. Isıya dayanıklı 4 adet kasenin dışını kaplayacak şekilde yufkaları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yufkaların rengi altın sarısı olana kadar kızartın. Yufka kaplarının içine beğendiği alın. İnciği üzerine yerleştirin. İnciğin sosundan servis tabağına gezdirdikten sonra servis yapın.