



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU İNCİKLİ HÜNKRAR ÇORBASI

4 adet kuzu incik
1 çorba kaşığı + 100 gram tereyağı
10 su bardağı su
1 adet soğan
4 adet bostan patlıcanı
4 çorba kaşığı un
5 su bardağı süt
1 tutam muskat
Tuz
Karabiber

1 çorba kaşığı tereyağını geniş döküm bir tencereye alıp ısıtın. İnciklerin her tarafını bu yağda mühürleyin. Üzerine kaynar su ve kabukları soyulmuş bütün soğanı ilave edip, kapağı kapalı olarak 1.5 saat pişirin. Sürenin sonunda soğan ve incikleri içinden alın. Patlıcanları közleyip, kabuklarını temizleyin ve ezin. 100 gram tereyağını tencerede eritip, unu ilave edin ve çırpma teliyle sürekli karıştırarak kavurun (bu aşamada unun yanmamasına özen gösterin). Devamlı karıştırarak sütü azar azar ilave edin. Patlıcanı ekleyip akışkan ancak kıvamlı bir hal alana dek karıştırın. Ocaktan alıp, tuz, karabiber ve muskat ekleyip karıştırın. Bu karışımı döküm tencereye ilave edip çırparak karıştırın. İncikleri döküm tencereye yerleştirin hafifçe karıştırıp, sıcak olarak servis yapın.

