



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE VE HURMA SOSLU KUZU İNCİK

6 adet kuzu incik
20 adet arpacık soğan
50 gr nar ekşisi
50 gr zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
Labne & Humra Sos İçin:
10 adet çekirdekleri alınmış hurma
1 paket İçim Labne
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
Yarım limon suyu

İlk olarak İçim Labne ve hurma sos için 4 adet hurma ve kalan tüm sos malzemelerini blenderdan geçirin ve beklemeye bırakın. Daha sonra incikleri arpacık soğan, zeytinyağı, nar ekşisi, kekik ve tuz ile hafifçe ovun. Sonra üzerlerini bir folyo ile kapatıp, buzdolabında yaklaşık 1 saat kadar dinlendirin. Geniş bir fırın kabına incikleri dizin ve üzerine İçim Labne ve hurma ile elde ettiğiniz sosu sürün. 185 dereceye ayarladığınız fırınızdaki yaklaşık 2 saat kadar, üzeri fırın kağıdı ile kapalı olacak şekilde pişirin. Bir çatal yardımıyla etlerin piştiğinden emin olduktan sonra, üzerindeki fırın kağıdını alıp, yaklaşık 10 dakika kadar kızarmasını sağlayın. Kalan hurmaları ortadan ikiye bölüp, üzerini süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.

