



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYANELİ İNCİK (DÜDÜKLÜ)

100 Gr Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı un
2 Adet incik
1,5 Bardak et suyu
3 Adet patets
2 Diş rendelenmiş sarımsak
1 Adet rendelenmiş soğan

Önce düdüklü tencerede incikler yumuşayana kadar haşlanır. Elma dilimi şeklinde doğranmış patatesler kızartılır. Tencerede margarini,sarımsak ardından soğan ilave edilip kavrulur. 1 yemek kaşığı dolusu un ilave edilip beraber kavrulur. Patatesler karışıma ilave edilir. Haşlanmış etler parçalanıp patateslerin üzerine dizilir. Biraz tuz ve haşlanmış et suyundan 1,5 su bardağı ilave edilip bir taşım kaynatılır.