



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİKLİ KUZU İNCİK

2 kuzu incik
15 mürdüm eriği
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı bal
2 portakal
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Yoğurt, hardal, bal ve zeytinyağını iyice çırpın. İncikleri bu sosta bir gece dinlendirin. Ertesi gün üzerine 2 portakalın suyunu ekleyip önceden ısıtılmış 170 derece fırında 1 saat pişirin. Sosu süzüp incikleri servis tabağına alın. Sosa küp küp doğradığınız mürdüm eriklerini ekleyip kaynatın. İnciklerin üzerine veya yanına gezdirip servis yapın.

