



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KUZU İNCİK

Anadolujet Magazin

4 adet kuzu incik but
20 adet erik kurusu
8 adet uzun patlıcan
40 gr taze iç fındık
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızıbiber
Biberiye
Tabak süslemek için baharat
Beğendi Malzemesi:
8 adet patlıcan
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
yeterince muskat tuz ve biber.

İncikler bir tencerede soğan, sarımsak ile sotelenir. Salçası ve suyu ilave edilip 2,5 saat kaynatılır. Piştikten sonra soğutulup, kemiğinden ayrılır. Ufak parçalara bölünür. Tencerede kalan sos koyulaşana kadar çektilirip kıvamı ve yoğunluğu artırılır. Haşlanan etlere taze fındık içi katılıp kalıplara doldurulur. Temizlenmiş incik kemikleri bu kalıpların ortasına tekrar koyulur.

Erik püresi için, kuru erikler suda haşlanır. Çekirdekler çıkartılıp püre haline getirilir. Bir spatula ile kalıplara yerleştirdiğimiz etlerin üzerine sürülür.

Patlıcan püresi için, atlıcanlar közlenip soyulur. Çekirdekleri ayıklanır ve kalburdan geçirilir. Bir tencerede tereyağı eritilip un ilave edilir. Un biraz kavrulduktan sonra süt ilave edilip beşamel yapılır. Daha sonra kalburdan geçirdiğimiz patlıcanlar ilave edilir ve son olarak muskat tuz ve biber ile tatlandırılır. Daha sonra köpük krema makinesi içersine koyulur ve tabağa sıkılır. Patlıcan köpüğü servis tabağına sıkılır. Üzerine kuzu incikler koyulup çektilirilmiş sos ile birlikte servis edilir.