PATLICANLI KUZU İNCİK

1000 ya da 1100 gram incik (6 adet)
200 gram dolmalık biber (5 adet)
100 gram tereyağı ya da margarin (5 çorba kaşığı)
100 gram çiğ krema (1 - 1.5 kahve fincanı)
750 gram patlıcan (3 adet)
100 gram soğan (1 orta)
1 adet limonun suyu
200 gram ayrıca soğan (2 orta)
250 gram domates (2 orta)
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye beş silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin, altı adet incik ile ince kıyılmış bir orta baş soğan koyarak, soğanlar ölmüş bir hale gelinceye kadar aşağı yukarı on dakika kavurmalı, sonra bunlara, iki bardak su ile bir adet limonun suyunu katarak incikler, az pişmiş bir hale gelinceye kadar bunları 40 dakika ateşte pişmeye bırakmalıdır.
2 Sonra tencereyi ateşten alarak incikleri çıkartmalı, suyu bir süzgeçten geçirmek suretiyle süzmeli ve her ikisini de bir tarafa bırakmalıdır.
3 Sonra da temiz bir tencereye, bir tarafa bırakmış olduğumuz incikleri ve onların üzerine kenarları soyulmuş, yarım parmak inceliğinde uzunca kesilmiş üç patlıcan, kibrit şeklinde kesilmiş 5 adet dolmalık biber, piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde kesilmiş iki orta baş soğan.ve küçük doğranmış iki orta domates, tuz, karabiberiyle bir çeyrek kahve fincanı çiğ krema ve bir tarafa bırakmış olduğumuz et suyunu da ilâve etmeli, incikler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta kuvvette ateşte aşağı yukarı 30 - 45 dakika pişirmeye bırakmalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34185 • adı:PATLICANLI KUZU İNCİK • gönderen:müjgan • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:50