



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI KUZU İNCİK

1 kg. kuzu incik  
5 çorba kaşığı tereyağı  
3 orta boy soğan  
2 orta boy domates  
5 adet dolmalık biber  
3 adet patlıcan  
1 limon  
100 gr. çig krema  
Tuz  
Karabiber

Tereyağında kuzu incikler ve ince doğranmış bir soğan, soğanlar diriliğini kaybedene kadar 10 dakika kavrulur. 2 bardak su ve 1 limonun suyu eklenir. Az pişmiş bir hale gelinceye kadar 40 dakika pişirilir. Tencere ateşten alınır. İncikler çıkarılır ve suyu bir kaba süzülür. Temiz bir tencereye incikler ve üzerlerine kabuğu soyulmuş, yarım parmak inceliğinde uzun kesilmiş patlıcanlar, kibrit şeklinde kesilmiş dolmalık biberler, piyazlık doğranmış iki soğan, soyulup küçük doğranmış domatesler, tuz, karabiber ve krema ile süzülen et suyu ilave edilir. İncikler iyice yumuşayınca kadar orta ateşte 30-45 dakika pişirilir ve servis yapılır.