



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDE ÜSTÜ İNCİK

1,5 kilo kuzu incik
3 adet soğan
1 adet kabuk tarçın
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı tane karabiber
Tuz, kekik, kırmızıbiber
1 adet pide
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates

Öncelikle eti yıkayıp kızgın bir tencerede mühürleme işlemi yapın. Yani her tarafını rengi dönünceye kadar kızartın. Daha sonra içine irice doğranmış soğanları, üzümü, tarçını ve baharatları atın. Üzerini geçecek kadar sıcak su koyun, kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Yaklaşık 2 saat boyunca kısık ateşte pişirin. Etleri iyice pişince salçalı sosunu hazırlamaya başlayın. Tereyağını tencerede eritin ve üzerine salçayı ve rendelenmiş domatesi ekleyip 5 dakika daha pişirin. Pidelere ısıtıp domates sosu ve etlerle servis tabağına alın, minik domateslerle süsleyin.