



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE İNCİK

MALZEMELER

- 4 adet incik
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı margarin
- 4 adet büyük boy patates
- 3 adet havuç

İncikleri yıkayıp, derince bir tencereye koyun.

Havuçları soyup, doğrayın. Soğanları dörde bölün. Tuz ve karabiber ekleyip, üzerini örtecek kadar su koyduktan sonra kaynamaya alın.

Elma dilimi şeklinde doğradığınız patatesleri, 45 dakika sonra kaynayan inciklerin içerisine ilave edin. Etler kemiklerden ayrılacak hale gelinceye kadar kısık ateşte pişirin.

İncikleri tencereden alarak servis tabağına koyun. Kenarlarına patates dilimlerini yerleştirin.

Kalan incik suyunu, soğan ve havuçlarla birlikte süzgeçten geçirin ve inciklerin üzerine dökerek servise hazırlayın.