SADRAZAM İNCİĞİ

6 adet kuzu incik
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Banyosu için:
3 su bardağı su
3 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı haspir
1 çay kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
350 gram kuru erik
Yarım su bardağı su
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı esmer şeker

İncikleri yağın yarısında kızartın. Daha sonra inciklerin içine soyulan soğanları ilave edin ve pembeleşinceye kadar da soteleyin.
Ardından küp küp doğranan havuçları da inciklerin içine ekleyip kavurmaya devam edin.
En son tuzunu ve karabiberini ilave edin ve altını kısın.
Banyosu için tüm malzemeleri bir kasede karıştırın ve inciğe dökün.
Kapağını kapatın ve 200 derece fırında sebzeler hafif kızarana dek pişirin.
Sosu için tüm malzemeleri bir sos tavasında homojen bir karışım olana kadar önce yüksek ateş, sonrasında kısık ateşte pişirin.
Fırından çıkardığınız sadrazam inciği tarifinin üzerine ekleyin ve sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:161953 • adı:Sadrazam İnciği • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:41