



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARAY USULÜ KUZU İNCİĞİ

15 gr un  
1 diş sarımsak  
1 adet yumurta  
200 gr konkâse domates  
3 yemek kaşığı sana yağı  
10 adet milföy hamuru  
1 yemek kaşığı salça  
400 gr arpacık soğanı (ince kıyılmış)  
6 su bardağı su  
5 adet kuzu incik

Ön hazırlık olarak sarımsağı ince kıyın; incikleri una bulayın, silkeleyerek fazla ununu atın; milföy hamurunu çözülmeye bırakın. İki hamuru birleştirip, hafifçe unlanmış bir merdaneyle tekrar aynı kalınlıkta açın. Sana[?]yı bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızınca incikleri ilave edip, 8-10 dakika alt üst ederek pişirin. İncikleri tencereden alın. Tencereye salça ve sarmısağı ilave edip, 1 dakika pişirin. İncikleri tekrar tencereye yerleştirin. Suyunu ilave edip, bir taşım kaynatın. Köpüğü alıp, atın. Tuzunu katın. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. İncikleri ağır ateşte 30 dakika pişirin. Arpacık soğanını ilave edip 30 dakika; domatesi ilave ettikten sonra ise, 15 dakika daha pişirin. İncikleri tencerede alın. Pişme suyunu süzdürün. İncik ve arpacık soğanlarını, hamura sarın ve bir tepsiye yerleştirin. Üzerlerine bir fırçayla çırpılmış yumurtayı sürün. Fırınınızı 220° C[?]ye getirip, ısıtın. Tepsiyi fırına sürüp, incikleri üzerleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika 220° C[?]de pişirin. Fırın sıcaklığını 170° C[?]ye düşürün ve incikleri 30 dakika daha pişirin. İncikleri önceden ısıtılmış tabaklara yerleştirin. Süzdüğünüz pişme suyunu ısıtarak yanına sos olarak ilave edip, sıcak olarak servis yapın.