



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ KUZU İNCİK

6 adet kuzu inciği
4 adet orta boy domates
4 adet havuç
25 gr sıvı yağ
1 tatlı kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
6 bardak su
400 gr arpaçık soğanı
1 demet maydanoz
2 paket milföy
2 adet yumurta sarısı

Bir tencerede sıvı yağı kızdırın. İncikleri ilave edin, bıraktıkları suyu çekip pembeleşinceye kadar 8-10 dakika kavurun. Unu ekleyerek, 2 dakika daha kavurun. Karıştırarak suyunu, tuzunu ilave edin. Kaynarken, üzerindeki köpüğü alıp atın. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 30 dakika pişirin. Havuç ve patates etin üzerine serpin; soğanları ve sarımsakları ekleyin; kapağını kapatıp 30 dakika daha pişirin. Üzerine domatesleri ekleyin. 15 dakika daha pişirin. İncikleri tencereden çıkarın. Milföy hamurunu her bir inciği saracak büyüklükte dilim kesin. Uçlarını sıkıca kapatın. Üzerlerine çırpılmış yumurtayı sürün. 200° derece fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Bu esnada haşlama suyundan 1 bardağı alıp kavurduğunuz salçaya ekleyerek koyulaştırın. Pişen incikleri ve kevgirle süzdürüp servis tabağına koyduğunuz sebzelerin üzerine sos dökerek ve maydanozu serperek servis ediniz.

