



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KUZU İNCİK TANDIR

- 1 paket Knorr Dağ Kekikli & Susamlı Fırında Tavuk Çeşnisi
- 1 kilo kemikli kuzu incik (yaklaşık 4 adet)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 fincan un
- 2 adet kırmızı soğan (elma dilimi şeklinde dilimlenmiş)
- 3 adet havuç (verev dilimlenmiş)
- 10 adet baby patates(ikiye kesilmiş)
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Becel sıvı margarin
- 1 dal taze kekik
- 1 dal biberiye

İncikleri una bulayın ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile her tarafını kızartın. Kalan tüm malzemeleri paketten çıkan fırın torbasına yerleştirin. Ardından çeşniyi ekleyip fırın torbasındaki malzemelerle karıştırın. Son olarak üzerlerine kızarttığınız kuzu incikleri yerleştirin. Önceden 140 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 4 saat pişirin. 15 dakika dinlendirdikten sonra sebzeleri ve inciği servis tabağına alın. Üzerine kuzunun ve sebzelerin pişerken bıraktığı sosu dökün. Taze kekik ve biberiye süsleyerek servis edin.

