



TANDIRDA PEKMEZLİ KUZU İNCİK

1/2 su bardağı pekmezli et marinesi
3 adet kuzu incik
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

İncikleri iyice tuzlayın. Pekmezli marineyi ete masaj yaparak yedirin ve 1 gece buzdolabında dinlendirin. Pişirmeden 30 dakika önce buzdolabından çıkarın ve bir fırın kabına alın. Üzerini önce pişirme kağıdı ardından alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 2 saat pişirin. Ardından kabın üzerindeki alüminyum folyo ile kapatın. 30-40 dakika daha pişirin. Pişirme işleminin son 10 dakikasında kabın üzerindeki pişirme kağıdı ve folyoyu kaldırıp pişirmeye devam edin. Sürenin sonunda sıcak servis yapın.

