



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TARÇINLI KUZU İNCİK

- 2 Adet kuzu incik
- 1/2 Demet Dereotu
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 4 Dal taze soğan (isteğe göre)
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 3 Su Bardağı Sıcak Su

İncikleri yıkayıp tencereye koyalım. Etler suyunu salıp çekince tereyağ ilave edelim. 3 su bardağı sıcak su ve tuzu ekleyip pişmeye bırakalım. Yıkamış taze soğanların beyaz ve yeşil kısımlarını parmak uzunluğunda doğrayıp, ocağı kapatmadan beş dakika önce tenceredeki inciklerin üzerine yerleştirelim. Pişince ocağı kapatıp tarçını serpeyim. İncikleri servis tabağına alıp yıkamış dereotuyla süsledikten sonra servis edelim.

Not: Yeşil soğanın kokusundan korkmayın. Kuzu eti, tarçın ve yeşil soğan birleşince sıradışı bir lezzet ortaya çıkar ve asla bir koku hissetmezsiniz.

