



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI KUZU İNCİK (SELÇUK İZMİR)

Naif Karaköy

4 adet kuzu incik
15 adet arpacık soğanı
1 demet taze soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeterince sıcak su
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kekik

İnciğe bıçakla birkaç çentik atın. Sıvı yağı tavada kızdırın. İncikleri pişirmeyin; sadece yağda her tarafını çevirerek kabuk tutacak şekilde 5 dakika kızartın ve fırın tepsisine alın. Eti kızarttığınız yağda soyduğunuz arpacık soğanlarını ilave edin ve 6-7 dakika sallayarak kızartın. Soğanlara bir miktar tuz serpin ve biraz kızarıncaya ayrı bir kaba alın. Fırın tepsisindeki inciklerin üzerine tuz, karabiber, kimyon ve kekik serpin ve 3-4 su bardağı sıcak su dökün. Etlerin üzerine minik parçalara ayırdığınız 1 yemek kaşığı tereyağını paylaşın. Tepsinin üstünü kapakla ya da alüminyum folyoyla, hava almayacak şekilde kapatın. 180 derece fırında yarım saat pişirin. Folyoyu dikkatlice açın ve kızarmış arpacık soğanlarını ilave edin. Tekrar tepsinin üstünü sıkıca kapatın ve arada bir kontrol ederek etler ve soğanlar yumuşayana kadar pişirin. Etler yumuşadığında folyoyu açın ve kestiğiniz taze soğanları üzerine yayın. En fazla 5 dakika üzeri açık olarak fırında pişirin. Fırından alıp servis edin.

