



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZU İNCİK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4-6 adet kuzu incik
5 su bardağı su
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
3-4 diş sarımsak
10-12 adet arpacık soğan
4 adet patates
2 adet havuç
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
2 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu

Kuzu incikleri geniş bir tencereye yerleştirin.
Üzerini örtecek kadar su ekleyin ve incikler yumuşayınca kadar yaklaşık 1 saat pişirin.
Bir başka tencerede soğanları ve bütün sarımsakları zeytinyağında kavurun.
Küp küp doğradığınız patatesleri ve dilimlediğiniz havuçları, tuz ve karabiberi ekleyin.
İncikleri de suyuyla birlikte ekleyip kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra ocağı kısın ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Yumurta sarıları, limon suyu ve biraz tuzu bir kasede çırpın.
Etin suyundan azar azar karışıma ekleyip karıştırarak ılıştırın.
Terbiyeyi tencereye yavaşça ekleyin.
Bir taşım pişirip ocağı kapatın.
Üzerini taze çekilmiş karabiber ve biberiye ile süsleyip servis yapın.

