



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KUZU İNCİK

8 adet kuru yufka
4 adet kuzu incik, 1 adet soğan
2 diş sarmısak, yeteri kadar su
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Kuzu incikleri bir tencereye alın ve her tarafları kızarana kadar kavurun. Daha sonra doğranmış soğan ve sarmısak ekleyip, kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve pulbiber katın. Yaklaşık 1 litre su ekleyin ve et iyice yumuşayana kadar (gerekirse sıcak su ekleyerek) pişirin. Kuru yufkaları servis tabağına alın ve et suyu ile ıslatın. Üzerine eti yerleştirin ve tekrar et suyu gezdirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

