

Kuzu Incik Haslama

Malzemeler

3-4 adet kuzu incik
2-3 tane orta boy patates
1 tane havuc
4-5 tane orta boy soğan veya 1 kase arpacık soğan
7-8 diş sarımsak
1 yemek kasığı tereyağı
1-2 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber,
pul biber
Terbiyesi İçin:
2 yumurtanın sarısı
1 limonun suyu

Yapılışı

Duduklu tencereyi alın.Kuzu incikleri içine koyun tereyağın da iyice kavurun üzerine etleri,defne yaprağını ve üzerini 2 parmak geçecek kadar sıcak su koyun duduklu tencereyi kapatarak pisirin.Pisme süresi bitince duduklu tencere soğuduktan sonra büyük parçalara bölünmüş patatesi, havucu, sarımsakları, soğanları, tuzu ekleyin ve dudukluyu kapatın ve 10 dk. daha pisirin,.diğer tarafta yumurta sarılarını limon suyu ile iyice cirpin yemegin suyundan bir kaç kasık alın ve tekrar cirpin ve yemeğe ilave edin tekrar 5 dk. daha kaynatın, baharat ve maydanoz ilave ederek sıcak olarak servis yapın.ellerimize sağlık