

Kuzu Incik

Malzemeler

2 adet kuzu incik
1 paket biberiye
1 bas sarimsak
Tuz, karabiber
1-2 kasik zeytinyag

Yapilisi

Inciklerin fazla yaglarini ve kemik kismindaki parcalarini temizleyin.
Firin kabiniza cikardiginiz yaglari ve incik parcalarini koyun.
Inciklere bicakla cok derin olmayan centikler atin.Zeytinyag ile ovun.
Uzerlerine biberiye ve bolca sarimsak taneleri yerlestirin.
Tuz ve karabiberle tatlandirin.
Etlere folyo degmemesi icin birkac tane kurdan batirip folyoya sarin.
175 - 180 derece isida 1 saat ; ustü acik olarak da yaklasik 15-20 dk. firinda pisirin.
Pirinc pilaviyla servis edin.