

Fırında Kuzu İncik

Toplam 325 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 150 dk

4 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 10/10

Fırında kuzu incik, mühürlenmiş incikleri sarımsak, soğan, havuç ve kekikli sıcak suyla ağız ağız yumuşatan klasik fırın yemeğidir.

Malzemeler

- 4 adet Kuzu incik
- 2 adet Kuru soğan
- 2 adet Havuç
- 6 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.8 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Kuzu incikleri tuz ve karabiberle ovun.
2. Zeytinyağı tencerede 15 dakika incikleri her yanından 8 dakika mühürleyin.
3. Kuru soğan, havuç ve sarımsağı doğrayın.
4. Sebzeleri aynı tencerede 5 dakika çevirin.
5. Domates salçası ve kekiği ekleyip 2 dakika kavurun.
6. İncikleri fırın kabına sebzeleri ve sıcak suyu ekleyin.
7. Kapağı 70°C fırında 2 saat 30 dakika et yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

İncikleri önce mühürlemek fırın suyunun derin et lezzeti verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Patates püresi veya sade pilavla sıcak servis edin.