# Fırında Sebzeli Kuzu İncik

**Süre:** 2 Saat 45 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 2 saat 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 4 kuzu incik
- 4 patates
- 3 havuç
- 8 arpacık soğan
- 1 baş sarımsak
- 2 domates
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak et suyu
- 2 dal biberiye
- Tuz
- Karabiber

## Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

## Servis Önerisi:

Pirinç pilavı veya taze ekmekle sıcak servis edin.

---

## Yapılışı:

### 1. İncikleri mühürleyin:

- Kuzu incikleri kızgın tavada her yüzü renk alana kadar çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

### 2. Sebzeleri yerleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Patates, havuç, soğan, sarımsak ve domatesi fırın kabına yayın.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

**3. Sosu ekleyin:**

- Salça, et suyu, zeytinyağı ve baharatları karıştırıp kabın üzerine dökün.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

**4. Uzun pişirin:**

- Kabı kapalı biçimde 180°C fırında et kemikten ayrılacak kadar yumuşayana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Son 20 dakika kapağı açmak inciklerin yüzeyinin iştah açıcı biçimde kızarmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı