



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ HİNDİ PARMAK SÖĞÜŞ

1 paket Pınar Hindi Parmak Söğüş
Arzuya göre renkli biberler
Domates sosu
Beğendi için:
2 adet orta boy patlıcan
2 çr kş Pınar tereyağı
2 çr kş Pınar un
1 bardak Pınar süt
50 g rendelenmiş Pınar kaşar peyniri
Tuz ve arzuya göre muskat cevizi

Hindi parmak söğüşleri tavada veya fırında ısıtın. Arzu ederseniz domates sosunda bir süre kaynatın. Beğendiyi hazırlamak için patlıcanı közleyin. Tereyağında unu kavurun ve sütü ilave edip bir süre kaynatın. Patlıcan ve kaşar peyniri ilave edin. Tuz ve muskat cevizi rendesi ile lezzetlendirin. Beğendinin ortasına hindi parmak söğüşleri koyun. Sote edilmiş biber ve domatesler ile servis edin.