



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK HÜNKAR BEĞENDİ

2 yemek kaşığı un
2 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
1 su bardağı süt
1 su bardağı limon suyu
Aldığı kadar karabiber
2 su bardağı sıcak su
3 yemek kaşığı yağ
Aldığı kadar tuz
1 Kg çekirdeksiz patlıcan
1 adet piliç
2 adet kaşar peyniri rendesi

Patlıcanları ateşte közleyip kabuklarını soyun ve limonlu suya koyun. 2 yemek kaşığı Sana yağında soğanları kavurun. İyice kavrulduktan sonra salça, bir bardak sıcak su, tuz ve karabiberi koyup pişmeye bırakın. Patlıcanları sıkarak sudan çıkarın ve kesme tahtasında ince ince kıyıp bir kaba alın ve çatalla iyice karıştırıp ezin. Tencerede bir yemek kaşığı margarini eritip 2 yemek kaşığı un ekleyip kavurun. Un kokusu çıkınca patlıcanları ilave edip karıştırın. Patlıcanların közlenmiş kokusu duyuluncaya kadar karıştırmayı sürdürün ve sırayla süt ve su ilave edip karıştırın. Tuzu, karabiberi koyduktan sonra krema kıvamına gelene kadar çırpın. İndirmeden önce kaşar rendesi koyup tekrar karıştırın. Tavuğu bütün olarak haşlayın. Haşlanmış tavuğu hazırladığınız salçalı sosa bulayın. Bir yemek tabağına önce patlıcan beğendi, üzerine de salçalı tavuğu koyup, sıcak olarak servis yapın.

Not: Közlenmiş patlıcanları ayıkladıktan sonra kararmamaları için limonlu suda bekletin.