HÜNKAR BEĞENDİ

Oktay Usta

250 gr Dana eti
3 Adet büyük boy kemer patlıcan
1 Adet kuru soğan
2 Adet domates
3 Adet sivri biber
1 Tatlı kaşığı domates salçası
Su
Tuz
Çiçek yağı
Karabiber
Beğendisi için:
Közlenmiş patlıcan
2 Çorba kaşığı un
2 Su bardağı soğuk süt
1 Fincan rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Çiçek yağı

Dana veya kuzu etlerini küp küp doğruyoruz. Tenceremize koyduğumuz yağda kavuruyoruz. Üzerine kuru soğan ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Daha sonra salça ve sıcak su ilave edip etleri pişmeye bırakıyoruz. Pişmeye yakın sivri biber ve domates ilave ediyoruz. Tuzunu, karabiberini ilave ediyoruz. Beğendisi için, patlıcanları közlüyoruz. Kabuklarını soyup patlıcanları küçük küçük doğruyoruz. Tencereye çiçek yağı koyuyoruz. İçerisine un ilave edip kavuruyoruz. Patlıcanları unun içerisine alıp, biraz daha kavuruyoruz. Soğuk süt ilave edip karıştırıyoruz. Tuz ve karabiberini ilave ediyoruz. Kaşar peynir ilave ediyoruz. Kıvamını ayarlamak için süt veya sıcak su kullanıyoruz. Servis tabağına alıp ortasını çukur haline getiriyoruz. Bu çukur kısma etli harcı dolduruyoruz. Servise hazır hale getiriyoruz.

Fotoğraf "tarifsiz tarifler" tarafından gönderildi. 25.08.2018

© lezzetler.com tarif no:110141 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:nurnur • indirme tarihi:20.04.2024 - 13:55