



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ HÜNKAR BEĞENDİ

Ümit Usta

- 1 kilo göğüs kısmından kuşbaşı hindi eti
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 6 adet irice patlıcan
- Kızartmak için sıvıyağ
- Beşamel sos için:
 - Un
 - Süt
 - Margarin
 - Muskat
- Üzerini süslemek için:
 - 2 adet domates
 - 4 adet sivri biber

Patlıcanları bir çatal yardımıyla çeşitli yerlerinden delem. Közde ya da bol sıvıyağda yumuşayınca kadar pişirelim. Diğer yandan bir tencereye margarinini koyup eritelim. İçine ince kıydığımız soğanı ilave edip pembeleştirelim. Hindi etlerini tencereye ilave edip etler suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım. Suyunu çektikten sonra 1-2 dakika daha kavurup salçasını, baharatını ilave edip karıştıralım. Yeterince sıcak suyunu da koyup kısık ateşte etlerin pişmesini sağlayalım. Pişen patlıcanların kabuklarını soyup, içinde limonlu su olan bir kaptaki soyma işlemi bitene kadar bekletelim. Sonra patlıcanları bir tokmak veya robot yardımıyla püre haline getirelim. Başka bir kaptaki unu margarin yağında sarartmadan kavurup, içine süt ilave edelim. Boza kıvamına gelinceye kadar pişirip içine püre yaptığımız patlıcanları ilave edelim. Muskat, yeterince tuz ve karabiber ilavesiyle lezzetlendirip, muhallebiden daha koyu kıvama gelinceye kadar pişirelim. Servis tabağına bir porsiyon kadar pişirdiğimiz beğendiden koyup, ortasına 5-6 parça pişirdiğimiz hindi etinden koyalım. Daha önceden fırında pişirdiğimiz domatesler ve sivribiberler ile süsleyip, sıcak sıcak servis yapalım.