HÜNKAR BEĞENDİ (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr kuzu Eti kuşbaşı
2 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Sirke
2 Adet Domates
2.5 Su Bardağı Sıcak Su
5 Adet Patlıcan
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1.5 Çorba Kaşığı Un
1.5 Su Bardağı Süt
2 Çorba Kaşığı rendelenmiş Kaşar Peyniri
Tuz
Kekik
1 muskat cevizi rendesi
1 küçük parça zencefil rendesi

Tencereye etleri alıp, etler bıraktığı suyu çekene dek kavrulacak. Ardından tereyağını, küçük kesilmiş soğanları eklenip 3 dakika daha kavurma işlemi devam ettirilecek. 1 çorba kaşığı sirke, rendelenmiş domatesler, kekik ve sıcak su, en son da tuz ilave edilerek etler yumuşayıncaya kadar pişirilecek. Diğer tarafta patlıcanlar ateşte közlenip kabukları soyulduktan sonra limonlu suda 1-2 dakika bekletilip suyu süzülecek. Keskin bir bıçak yardımı ile ince kıyılacak. Bir diğer işlem olarak, tavada eritilen tereyağına 1/1,5 çorba kaşığı un ilave edilip pempeleşinceye kadar kavrulacak ve sürekli karıştırılarak soğuk sütü ilave edilerek karışımın koyulaşması sağlanacak. Bu karışımın içine ince kıyılmış patlıcanlar, tuz, rendelenmiş kaşar peyniri, rendelenmiş muskat cevizi, zencefil rendesi ilave edilerek hızla karıştırılıp servis tabağına alınacak. Üzerine etler düzgün bir şekilde yerleştirilerek servis yapılacak.

© lezzetler.com tarif no:121185 • adı:Hünkar Beğendi (Edirne) • gönderen:sarıtosun • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:21