HÜNKÂR BEĞENDİ

Malzeme:
500 gr. parça et
1 kg patlıcan
4 fincan süt
1 bardak su
2 adet domates
2 adet soğan
5 kaşık yağ.
1 fincan kaşar rendesi
Tuz

Yapılışı:
Etleri, 2 kaşık yağda iyice kavurun. Soğanları, domatesleri ve tuzu ilâve edin. Ara ara sıcak su ekleyip, iyice yumuşayıncaya kadar pişirin.
Patlıcanları ocakta közleyin. Kabuklarını soyup, ekmek tahtasında bıçak ile ezin. Un ile kalan tereyağı kavurun. Patlıcanları bu karışıma bulayın. İyice karıştırın. Patlıcanları tencereye koyup, ateşe oturtun. Biraz tuz ve sıcak sütü azar azar ilâve edip, hızlıca karıştırın. Rendelenmiş kaşarı atıp, ocağı kapatın. Tabağın bir kenarına beğendiyi, yanına da etleri koyup, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22727 • adı:HÜNKÂR BEĞENDİ • gönderen:Melda Özerman • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:02