



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

500 gr Koyun Eti
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
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

Tencereye etleri alıp, etler bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Ardından tereyağını, küçük kesilmiş soğanları ekleyin. 3 dakika daha kavurun. 1 çorba kaşığı sirkeyi ilave edin. Rendelenmiş domatesleri, kekiği, sıcak suyu ve en son tuzu ekleyerek, etler yumuşayana dek pişirin.

Patlıcanları ateşte közleyin. Kabuklarını soyduktan sonra limonlu suda 5 dakika bekletin. Suyunu iyice süzün. Keskin bir bıçak yardımıyla çok ince kıyın.

Tereyağını bir tavada eritin. 1.5 çorba kaşığı unu ekleyin. Sararana dek kavurun. Sürekli karıştırarak soğuk sütü ilave edin. Karışım koyulaştığında ateşten alın. İnce kıyılmış patlıcanları, tuzu, rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Hızla karıştırıp, servis tabağına alın. Üzerine eti koyarak, servis yapın.

Not: 1867 yılında padişah Abdülaziz, imparator III. Napolyon'a misafir olduğunda, Napolyon'u da kendi sarayına davet eder. Napolyon yoğunluğundan ötürü bu davete icabet edemez ve kraliyeti temsilen, kraliçe davete gidebilir. Kraliçe İstanbul'a gelirken yanında aşçısını da getirir ve Beylerbeyi sarayında misafir edilirler. Sarayın mutfağında Türk aşçılarıyla birlikte yemek yapan Fransız aşçı bir gün "Beşamel" sosu hazırlar. Bu yeni sos, o sırada hemen yanında patlıcanı közleyen, ezerek patlıcan salatası hazırlayan Türk aşçının ilgisini çeker. Türk aşçı, hazırladığı beşamel sosa közleyip ezdiği patlıcanları ekler. Tadına bakar, beğenir, ve bu yemeği kuzu etinin yanında hünkara sunmaya karar verir. Padişah Abdülaziz yeni yemeği pek beğenir. O günden sonra bu yemek "Hünkara Beğendi" olarak anılır.



