HÜNKAR BEĞENDİ

Malzeme:
4 adet orta boy bostan patlıcanı
1 kahve fincanı Bizim Mutfak Un
3 çorba kaşığı Teremyağ
2 su bardağı süt
Tuz
500 gr dana kuşbaşı
1 çorba kaşığı biber salçası
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kekik

Orta boy bir tencereyi ısıtıp etleri ilave edin. Suyunu salıp çekene dek kavurun. 1 su bardağı suda inceltilmiş biber salçasını ekleyin. Kısık ateşte etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin. Ocaktan alın. Kekik ve tuzla tatlandırın. Patlıcanları kabukları yanıncaya kadar közledikten sonra kesme tahtasına alın. Önce saplarını kesip atın. Keskin bir bıçakla uzunlamasına ikiye ayırın ve içlerini tahta bir kaşıkla çıkartın. Çekirdekli bölümlerini temizleyip etli bölümlerini bir kaseye alın. Beşamel sos için bir tencerede Teremyağı eritip unu ilave edin ve kısık ateşte 2–3 dakika kavurun. Sütü azar azar ekleyerek koyu bir bulamaç elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin. Beşamel sosunuz hazır olunca, önceden tahta kaşıkla iyice ezdiğiniz patlıcanlara ilave edin. Tuzunu ekleyip sürekli karıştırarak kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Patlıcanlı karışımı servis tabağına yayın, üzerine kavrulmuş kuşbaşı ekleyin. İsteğe göre közlenmiş biberler ve domateslerle servis yapın.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 21.01.2021

© lezzetler.com tarif no:48094 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:52