HÜNKAR BEĞENDİ

Malzemeler
2 orta boy soğan
1/2 kg. kuşbaşı et
2 orta boy domates
3-4 diş sarımsak
4-5 sivribiber
5 çorba kaşığı sıvı yağ veya margarin (40 gr.)
tuz
karabiber
Beğendi için:
4 orta boy patlıcan
1 çorba kaşığı un (tepeleme)
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1/2 limon suyu
75 gr. kaşar rendesi
tuz

Tencereye yağı alıp etleri ekleyelim, suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Küp doğranmış soğanları ve sarımsakları ekleyip 2 dk. daha kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ve küçük doğranmış sivribiberleri ekleyerek suyu çekilene dek kavurmaya devam edelim. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su, tuz ve karabiber ekleyip ağır ateşte etler yumuşayana dek pişirelim. Bu arada beğendiyi hazırlayalım. Patlıcanları çatalla 4-5 yerinden delerek ocak ateşinde közleyelim. Kabuklarını soyup limonlu suda 5 dk. bekletelim. Yıkayıp suyunu süzdükten sonra patlıcanları ince bir şekilde doğrayarak bekletelim. Tavaya yağı alalım. Unu ekleyip hafifçe sararana dek sürekli karıştırarak kavuralım. Doğranmış patlıcanları, sütü ve tuzu ekleyip karıştırmaya ara vermeden patlıcan püresi koyulaşana dek pişirelim. Kaşar rendesini ekleyip karıştırarak beğendiyi ateşten alalım. Sıcak beğendiyi servis tabağına alıp ortasını açalım. Beğendinin ortasına eti, sosu ile birlikte alarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54314 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:30