HÜNKARBEĞENDİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4-5 patlıcan
1 çay bardagı sıvı yag
150 g kıyma
1 tatlı kasıgı karısık salça
1 sogan
1 bağ maydanoz
1 çay kasıgı karabiber
Tuz

Patlıcanlar yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir ve gövdeleri soyulduktan sonra rendelenir.
Bir tavaya alınan sıvı yağ kızdırıldıktan sonra üzerlerine rendelenmiş patlıcanlar konarak yenecek kıvama dek kavrulur.
Baska bir tavaya 150 g kıyma konur. Üzerine 1 sogan dogranarak kendi suyunu bırakıncaya dek kavrulur.
Üzerine salça ve karabiber konarak kavurma sürdürülür. (Gerekirse az sıcak su konarak kıyma iyice kavrulur.)
Tuz atılır.
Kavrulan patlıcanlar tabaklara alınır. Ortalarına 3 numarada kavrulan malzemeden birer kepçe konduktan sonra üzerlerine irice dogranmış (ya da dal dal) maydanozlar konarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:106978 • adı:Hünkarbeğendi (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:06