HÜNKâRBEĞENDİ

Orta büyüklükte 5 patlıcan
but tarafından 800 gr koyun eti
1 kahve fincanı un
orta boy 2 baş soğan
2 su bardağı süt
2 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri (veya gravyer peyniri)
7 çorba kaşığı tereyağı
1 iri domates (veya 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası)
2 kahve kaşığı karabiber
yeteri kadar tuz
2-2,5 su bardağı su

Bir tencerede 5 çorba kaşığı tereyağı ve 1 kahve fincanı un az ısılı bir ateşte unu sarartmadan karıştırarak 3 dakika kadar kavrulur. Sonra tencere ateşten indirilir. Orta irilikte 5 patlıcan, ocakta veya az küllenmiş kömür ateşi üzerinde kabuklan kavruluncaya kadar pişirilir. Patlıcanlann yanmış kabuklan yukandan aşağıya doğru bir bıçakla soyulur. Soyulan her patlıcan kavrulmuş unun içine atılır ve çatalla, döverce-sine ezilerek kanştırılır (bu işlem mikser yardımıyla da yapılabilir). Patlıcanlann tamamı temizlenip unlu yağa katılınca bir süre ezilerek hepsi birbirine iyice yedirilir. Sonra tencere ateşe konur, yeteri kadar tuz ve 2 su bardağı sıcak süt kanştınl-makta olan patlıcanlara azar azar dökülerek yedirilir. Patlıcanlar koyu bir bulamaç durumuna gelinceye kadar kanştırarak pişirilir. Sonra 2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar veya gravyer peyniri eklenir. Peynir de kanştınlmakta olan sütlü patlıcana yedirildikten sonra tencere ateşten indirilir. Diğer yandan 2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı rendelenmiş 2 baş soğan bir tencereye konarak orta ateşte, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra kuşbaşı kesilmiş 800 gr et tencereye atılır ve soğanla birlikte 3-4 dakika kavrulur. Sonra tencerenin kapağı kapatılır ve et, suyunu salıp tekrar çekinceye kadar, arada bir kanştırılarak orta ateşte pişirilir. Suyunu çekince etlere gereği kadar tuz ve 2 kahve kaşığı kadar karabiber serpilir. Kabuk ve çekirdekleri çıkanldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domates (veya 1 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası) ve üç defada 2-2,5 su bardağı sıcak su katılarak etler yumuşak bir hal alıncaya kadar, yani 2-2,5 saat ateşte pişirilir. Tas kebabı pişince sıcak bir yerde tutulan patlıcan beğendi tabaklara bölünür. Patlıcan beğendinin üzerine tas kebabı konularak sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10593 • adı:Hünkârbeğendi • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:03