



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HÜNKARBEĞENDİ

Malzemeler:

1 kg. kuzu eti  
2 adet domates  
2 baş büyük soğan  
2 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı tereyağı  
tuz  
karabiber.

Beğendi için:

4 büyük boy bostan patlıcanı  
100 gr. tereyağı  
4 çorba kaşığı un  
3 su bardağı süt  
4 çorba kaşığı kaşar rendesi  
tuz.

Etler taskebabı gibi pişirilir. Patlıcanlar çok kızgın ateşte çevrilerek közlenir. Yumuşayınca ateşten alınıp ikiye bölünür ve kaşık ile içleri çıkartılır. Bir tencerede yağ eritilir. Eriyen yağın içine un ilave edilerek pembe renge dönüşüncüye kadar kavrulur. Un kokmaya başlayınca süt ilave edilir. Hazırlanan beşa-mel salçasının içine içleri çıkartılmış patlıcanlar, tuz ve kaşar peşniri katılarak iyice ezilip püre haline getirilir. Servis tabağına yayılan beğendi, üzerine tas kebabı koyularak servis yapılır.