KUZU ETLİ HÜNKAR BEĞENDİ

Malzeme:
1 kg kuzu kuşbaşı
150 gr Teremyağ
2 adet soğan
2 diş sarımsak
3 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber
2 adet kesme şeker
3 adet bostan patlıcan
1 çay bardağı krema
Bir tutam muskat
2 adet kabak
Birkaç dal taze kekik

Kabakları enine çok ince dilimledikten sonra fırça yardımıyla Teremyağ'dan sürüp ızgarada kızartın. Soğan, domates ve sarımsakların kabuklarını soyup zar şeklinde doğrayın. Bir tencereye Teremyağ'ın yarısını alıp orta hararette ısıtın. Soğan ve sarımsakları kavurun. Etleri ilave ederek bir süre daha kavurun. Domates salçası ile doğranmış domatesleri ekleyin. Kısık ateşte etleri pişirin. Ara sıra üzerine çıkan köpüğünü delikli bir kepçe yardımıyla temizleyin. Beğendi için önce patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyun. Patlıcanları bir süzgece alıp 20 dakika bekleterek acı suyunun süzülmesini sağlayın. Patlıcanları ince ince doğrayıp bir tencereye alın. 10 dakika karıştırarak kalan suyunu çektirin. Krema ve kalan Teremyağ'ı ekleyin. Kısık ateşte 8-10 dakika daha pişirin. Tuz ve baharatını ilave edip tatlandırın. Ocaktan alın. Izgarada kızartmış olduğunuz kabak dilimlerini yuvarlak küçük kalıpların içini saracak şekilde yerleştirin. Tabanına patlıcanlı karışımı, üzerine de etli karışımı yerleştirin. Sıcak suyun içinde birkaç saniye kadar bekletilmiş taze soğan saplarını kabak dilimlerinin etrafına sararak düğümleyin. Servis tabağına aktarın. Taze kekik ve kiraz domatesle süsleyin. Sıcak servis yapın. Orta boy bir kabağı 0.5 cm kalınlığında dilimleyerek tost makinesinde veya ızgarada pişirin. Kabak dilimlerini su bardağının etrafında çember yapıp taze soğan veya maydanoz sapını sıcak suda hafif haşlayarak sarkabağın etrafını sarın. Kabağın içinin yarısına kadar hazırladığınız beğendiyi doldurun. Üzerine pişirmiş olduğunuz etleri koyarak servis yapabilirsiniz. Taze baharat ile süsleyerek değişik bir şekilde servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:49257 • adı:Kuzu Etli Hünkar Beğendi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:35