



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ BEĞENDİSİ (EDİRNE)

2 kilo patlıcan
2 kilo kusbası et
2 adet orta boy soğan
1/2'er tatlı kaşığı sirke, şeker
2 çorba kaşığı salça
3-4 diş sarımsak
50 gr tereyağı
4 çorba kaşığı un
4 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyduktan sonra çatalla ezin. Diğer taraftan sana yağı ve kıyılmış soğanı tencereye alın. Soğan hafif pembeleşene kadar kavurun. Eti ilave edip, 2-3 dakika kavurduktan sonra kısık ateşte, et suyunu salıp çekene kadar pişirin. Üzerine sirke, tozşeker, salça, sarımsak ve tuzu katın. Tüm malzemeyi 1-2 dakika kavurduktan sonra tencereyi ocaktan alın. Unu bir tencerede tereyağı ile birlikte hafifçe kavurun ve üzerine sütü ekleyip, bir yandan da topaklanmaması için sürekli karıştırın. Bu sosu patlıcanın üzerine ilave edin ve yavaşça karıştırıp, servis tabağına alın. Ortasını havuz şeklinde açın ve eti yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.