



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ (İSTANBUL)

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet bostan patlıcan
50 gram tereyağı
50 gram un
200 ml süt
Tuz
600 gr kuzu eti
1 defne yaprağı
5-6 tane karabiber
100 gram domates salçası
50 ml zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
400 ml sıcak su
Tuz

Beğendinin etini hazırlamak için zeytinyağını tencereye alın. Isındığında küçük parçalar şeklinde kesilmiş eti ekleyin. Bıraktığı suyu çekene kadar kavurmaya devam edin. Etler suyunu çekip 'yağına düştüğünde' salçayı ekleyip 5 dakika daha pişirin. Unu ilave edip birkaç kez çevirin. Su ve baharatı ekleyip pişirmeye başlayın. Pişerken üzerinde biriken köpüğü bir kevgirle alın. Eti kısık ateşte yumuşayana kadar yaklaşık 1,5 saat pişirin.

Patlıcanları ocağın üzerinde veya odun kömürü ateşinde közleyerek içi yumuşayana kadar pişirin. Patlıcanları henüz sıcakken saplarından tutup bir bıçak yardımıyla kabuklarını tamamen soyun. Kesme tahtası üzerinde ince doğrayın. Kapaklı bir kaba alın.

Tereyağını bir tencerede eritin. Unu ilave edip kısık ateşte kavurun. Sütü ilave edip hızlıca karıştırın. Pütürlü kalmaması için bir çırpma teliyle karıştırın. Hazırladığınız közlenmiş patlıcanı ve tuzu ilave edip karıştırın. Beğendiği servis tabağına alıp üzerine eti sosundan arındırılmış olarak yerleştirin. Sıcak servis edin.

