



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BEĞENDİ

6 patlıcan
1 kaşık un
1 kaşık yağ
2 kaşık kaşar peyniri rendesi
1 bardak süt
1 avuç maydonoz
Biraz tuz
Biraz karabiber
1 kg kuşbaşı et
2 soğan
2-3 domates
2 kaşık yağ

İnce doğranmış soğan ve et, yağ ile kavrulur.
Soyulmuş ve doğranmış domates konup karıştırılır.
Su (2- 3 bardak) ilave edilerek etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Tuz ve karabiber atılır.
Etin suyu 1- 1,5 kepçe kadar olmalıdır.
Patlıcanlar ucundan başlayarak ocakta çevire çevire kızdırılır.
Kabukları soyulup incecik kıyılır.
Yağ ile un hafif pembe kavrulur.
Patlıcanlar, rende kaşar, süt konup karıştırarak pişirilir.
Tuz atılır.