HÜNKAR BEĞENDİ

https://migros.com.tr

500 gr. kemiksiz kuzu budu
1 adet beyaz soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
2 adet domates
1 adet dolmalık biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1,5 bardak su
Tuz
Karabiber
4 bostan patlıcan
75 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı un
1,5 bardak ılık süt
1 avuç taze kaşar
1 tutam muskat

1. Tas Kebabı için; Soğanları fare diş yemeklik doğrayın ve tereyağında öldürünceye kadar döndürün.
2. Etleri ilave edin, orta ateşte önce suyunu bırakıp tekrar çekene kadar pişirin.
3. Önce ince kıyılmış sarımsakları sonra biberi irice doğrayıp tencereye ekleyin.
4. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartıp küp küp doğrayın ve suyunu çeken ete ekleyin.
5. Domates salçası, tuz, karabiber ve suyunu da ekleyin, iyice karıştırıp kaynadıktan sonra altını kısın ve tencerenin kapağını kapatıp 1 saat kadar pişirin.
6. Beğendi için; Tencerede tereyağını eritin, unu ekleyip ağır ateşte altın rengine dönene kadar karıştırın ve ateşten alın.
7. Patlıcanları kürdan ile delin ve direk ateş üzerinde pişirin.
8. Dışı iyice pişen patlıcanları alıp bıçakla kabuklarından ve sapından ayırıp tenceredeki unlu karışıma atın.
9. Tencereyi tekrar ağır ateş üzerine alın, karışımı ezerek hepsini birbirine iyice yedirin, kaşarları ekleyin.
10. Tencereyi ateşten alın, tuzu rende muskatı ve ılık sütü ekleyin, karıştırıp kenarda patlıcanın sütü çekmesi için dinlenmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:109753 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:13.05.2024 - 17:43