



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## H NKAR BE ZEND 

Oktay Usta

250 gr Dana eti  
3 Adet b y k boy kemer patlacan  
1 Adet kuru soğan  
2 Adet domates  
3 Adet sivri biber  
1 Tatlı kaşas domates salşas  
Su  
Tuz  
 şek ya   
Karabiber  
Be ndisi iÅşin:  
K zlenmi  patlacan  
2  torba kaşas un  
2 Su barda  so uk s t  
1 Fincan rendelenmi  ka ar peyniri  
Tuz  
Karabiber  
 şek ya 

Dana veya kuzu etlerini k p k p do ruyoruz. Tenceremize koydu umuz ya da kavuruyoruz.  zerine kuru soğan ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Daha sonra salşa ve s cak su ilave edip etleri pi meye b rak yoruz. Pi meye yak n sivri biber ve domates ilave ediyoruz. Tuzunu, karabiberini ilave ediyoruz.  
Be ndisi iÅşin, patlacanlar  k zli yoruz. Kabuklar n  soyup patlacanlar  k ş k k ş k do ruyoruz. Tencereye  şek ya  koyuyoruz.  şerisine un ilave edip kavuruyoruz. Patlacanlar  unun iÅşerisine al p, biraz daha kavuruyoruz. So uk s t ilave edip kar t r yoruz. Tuz ve karabiberini ilave ediyoruz. Ka ar peynir ilave ediyoruz. K vam n  ayarlamak iÅşin s t veya s cak su kullan yoruz. Servis taba na al p ortas n   şukur haline getiriyoruz. Bu  şukur k sma etli harc  dolduruyoruz. Servise haz r hale getiriyoruz.



FotoÄŸraf "tarifsiz tarifler" tarafÄ±ndan gÄŸnderildi. 25.08.2018