



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

1 paket Knorr Beşamel Sos
3 ¼ su bardağı (750 ml.) süt
1 kilo közlenmiş patlıcan
1 su bardağı kaşar rendesi
1 adet soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
750 gr. yağsız dana kuşbaşı
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Küp doğranmış soğan ve sarımsakları 2 yemek kaşığı ayçiçek yağında soteleyin.

Salçayı ekleyin, kokusu çıkana kadar kavurun.

Soyulup küp doğranmış domatesleri de ekleyin.

Yağsız dana kuşbaşını ekleyip, kapağı kapalı olarak etler yumuşayınca kadar pişirin. Gerekirse ara ara sıcak su ilave edebilirsiniz.

Ayrı bir tencerede Knorr Beşamel Sosunu 3 ¼ su bardağı süt ile pişirin.

Közlenmiş patlıcanları ve rendelenmiş kaşar peynirini beşamel sosun içine ekleyip karıştırın.

Servis ederken tabağa önce patlıcanlı beğendiden koyup, üzerine etinden servis edin.

