



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKAR BEĞENDİ

Vedat Başaran

500 gr. kuşbaşı kuzu eti  
1 kg. kemer patlıcanı  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
½ demet maydanoz / Süslemek için  
1 adet kuru soğan  
4 diş sarmısak  
150 gr. tereyağı  
50 gr. kaşar rendesi  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 hint cevizi (muskat)  
2 tatlı kaşığı un  
1 yemek kaşığı buğday nişastası  
1 su bardağı süt  
2 tatlı kaşığı tuz  
Karabiber / Arzuya göre

Orta boy bir tencereye, 1 ½ litre su koyup, kaynatın. Etlere ilave edip haşlayın. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Kuru soğanı ikiye bölüp, ince ince kıyın. Sarmısakları kıyıp, biberlerin çekirdek yataklarını temizledikten sonra küçük parçalara bölün. Bu arada haşlanan etin üstünde biriken köpüğü almayı da ihmal etmeyin. Et haşlandıktan sonra süzüp, sudan geçirin. Tereyağını tencerede kızdırın. Soğanları, 1 - 2 dakika kısık ateşte kavurun. Sarmısakları ilave edip, 1 dakika kavurduktan sonra yeşil biberleri katın. 2 dakika kavurun. Haşlayıp suyunu süzdüğünüz etleri katıp, 3 - 4 dakika daha karıştırarak kavurmaya devam edin. 2 tatlı kaşığı un nişastası, 1 yemek kaşığı tatlı biber salçası ilave edip iyice karıştırın. 2 bardak sıcak su koyup, orta ateşte yarım saat pişirin. Pişmeye yakın, tuzunu ve biberini ayarlayın. Domatesleri ilave edip 3 - 4 dakika daha pişirip sıcakta bekletin. Patlıcanları közleyip, sıcakken saplarından tutarak kabuklarını soyun. Saplarından ayırıp dilimleyin. Kalan tereyağını, tavada kızdırıp, patlıcanları biraz kavurun. 1 yemek kaşığı buğday nişastası katıp, kavurmaya devam edin. Bir bardak süt ilave edip karıştırarak, koyulaşmaya kadar pişirin. Karabiber ve bir çimdik hint cevizi rendesi ilave edin. Rendelenmiş kaşar peynirini katıp iyice karıştırın. Tuzunu ayarladıktan sonra, bir tabağa alıp kaşıkla şekillendirin. Üstüne, tas kebabını koyarak servis yapın.