



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

PATLICAN PÜRESİ İÇİN:

6 patlıcan

1 kaşık un

1 kaşık yağ

2 kaşık kaşar peyniri rendesi

1 su bardağı süt

1 avuç maydanoz

Tuz, karabiber

KEBAP İÇİN:

1 kg. kuşbaşı et (koyun veya dana)

2 soğan

2-3 domates

2 kaşık yağ

Tuz, karabiber

1- İnce doğranmış soğan ve et, yağ ile kavrulur.

2- Soyulmuş ve doğranmış domates konup karıştırılır.

3- Su (2- 3 bardak) ilave edilerek etler yumuşayınca kadar pişirilir. Tuz ve karabiber atılır.

4- Etin suyu 1- 1,5 kepçe kadar olmalıdır.

5- Patlıcanlar ucundan başlayarak ocakta çevire çevire kızdırılır.

6- Kabukları soyulup incecik kıyılır.

7- Yağ ile un hafif pembe kavrulur. Patlıcanlar, rende kaşar, süt konup karıştırılarak pişirilir. Tuz atılır.

8- Püre ile kebab servis tabağına isteğe göre yerleştirilip maydanoz yaprakları ile süslenir.

[ML© Hünkar Beğendi \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 25.01.2022