HÜNKAR BEĞENDİ

Eyüp Sevinç

1 kg. patlıcan
500 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 adet soğan
2 adet domates
2 diş sarımsak
2 adet tane karabiber
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı muskat
½ limonun suyu
2,5 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Tuz

Patlıcanları ateşte közleyin, ayıklayın ve limonlu suda bekletin. Daha sonra sudan çıkartın ve bir tahta üzerinde kıyın. Tencereye 1,5 çorba kaşığı yağ ve un koyun. Hafifçe kavurun ve patlıcanları ilave edin. Ezerek kısık ateşte pişirin. Ayrı bir tencerede küçük küpler halinde doğradığımız soğan ve sarımsağı 1 çorba kaşığı yağ ile kavurun. Daha sonra kuşbaşı doğradığımız etleri ilave edin ve etlerin rengi dönünceye kadar kavurun. Küçük küçük doğranan domatesleri, naneyi, karabiberi ve defneyaprağını ete ilave edin. Üzerini geçecek kadar su ekleyerek, etler yumuşayıp suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Beğendi tuz ve muskatla tatlandırın. Beğendiyi servis tabağına alın, ortasını kaşık ile yuvarlak açın ve eti koyun, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120623 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:Ayşe Sude • indirme tarihi:13.05.2024 - 04:08