



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

<https://yemek.name>

Tas kebabı için:

250 gram kuşbaşı et

1 adet soğan

1 adet domates

1 tatlı kaşığı domates salçası

1/2 çay kaşığı tarçın

Karabiber

Su

Beğendi için:

2 adet patlıcan

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağ

3 yemek kaşığı Hindistancevizi

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

50 gram kaşar peynir

Tuz

Et, soğan ve salça harlı ateşte 2 dakika kadar kavrulur.

Püre haline getirilmiş domates, tarçın, karabiber ve üstünü geçecek kadar sıcak su ilave edilir.

Hindistancevizi rendesi bir süzgeç içinde ılık suyun içinde bekletilmeye başlanır.

Bu esnada patlıcanlar közlenip soyulur.

Patlıcanlar püre haline getirilir.

Un ve tereyağ rengi dönene kadar kavrulur.

Patlıcanlar ve tuz ilave edilir.

Hindistancevizi sütü ve normal süt ilave edilerek hızlıca karıştırılır.

Ocağın altı kapatılıp kaşar peynir rendesi eklenir.

Suyunu çeken tas kebabın altı kapatılır.

Beğendinin üzerine tas kebab konularak servis yapılır.

