



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

1 kg patlıcan
1 tutam muskat
1 çorba kaşığı limon suyu
30 gr tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
2 soğan
3 diş sarımsak
500 gr kuşbaşı kuzu eti
1 defne yaprağı
3 sivri biber
2 domates
Tuz
Karabiber
Nane

Patlıcanları yıkayıp kurulaşın ve birkaç yerinden kürdanla delin. Közleyip kabuklarını soyup kararmaması için bütün olarak limonlu suda yarım saat kadar bekletin. Daha sonra limonlu sudan çıkarıp püre haline gelinceye kadar kıyın. Tereyağının yarısını eritip unu kavurun. Patlıcan ezmesini ve azar azar sıcak süt ekleyerek kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp muskat, tuz ve karabiberle tatlandırın. Soğanlar ve sarımsakları soyup kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Biberleri temizleyip doğrayın. Kalan tereyağını ısıtıp soğan ve sarımsakları kavurun. Eti ilave edip 5 dakika kavurun. Sivri biberler ve domatesleri ekleyip hafif suyunu çekene kadar 1-2 dakika daha kavurun. Nane, defne yaprağı ve üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Bir taşım kaynatıp ocağın altını kısın ve etler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Beğendiyi servis tabağına yayın, üzerine etli karışımı dökün. Sıcak servis yapın.

