



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  
2 su bardağı süt  
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.  
Bu esnada patlıcanlar közlenip soyulur.  
Patlıcanlar püre haline getirilir.  
Un ve tereyağ rengi dönene kadar kavrulur.  
Patlıcanlar ve tuz ilave edilir.  
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.

