



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKAR BEĞENDİ

50 g Margarin  
250 g kuşbaşı dana eti  
1 soğan  
1 su bardağı su  
1 defne yaprağı  
Yarım yemek kaşığı salça  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Beğendi için:  
30 g Margarin  
2 patlıcan  
1 yemek kaşığı un  
1 su bardağı süt  
Yarım çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber

Bostan patlıcanların üzerini çatalla birkaç yerinden delin ve Fırın ızgarasında yumuşayınca kadar közleyin. Hafif soğuyunca kabuklarını soyun ve bir kaseye alın. Yağı eritin. Unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Sütü azar azar ekleyip karıştırın. Patlıcanı ilave edip karıştırın. Rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın. Ayrı bir tencerede yemeklik doğranmış soğan, kuşbaşı et, sarımsak ve defne yaprağını kalan yağ ile kavurun. Salça ve suyu ekleyip etler yumuşayınca kadar pişirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Beğendiyi servis tabağına alıp üzerine etleri yerleştirip servis edin.

