



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

4 közlenmiş patlıcan
2 - 3 yemek kaşığı (50 g) tereyağı
Yarım su bardağı (50 g) un
2 su bardağı (400 ml) süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı (100 g) rendelenmiş taze kaşar veya dil peyniri
Et için:
1 kg kuzu eti, kuşbaşı doğranmış
1 tatlı kaşığı (10 g) tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak, ince kıyılmış
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz ve karabiber

Et için geniş bir tavayı ocağın üzerine alın. Tava ısınca sıvı yağla birlikte etleri ilave edin. Suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Suyunu çekince sarımsakları, biber salçasını ilave edin. Etler yumuşayana kadar, orada bir karıştırarak orta ateşte pişirin.

En son tuzunu, karabiberini ve tereyağını ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın.

Beğendi için közlenmiş patlıcanları bıçakla ince ince kıyın. Tereyağını eritip unu kavurun.

Unun kokusu gidince sıcak sütü azar azar ilave edin. Koyu bir kıvam alınca kıydığınız patlıcanları, tuzu, karabiberi ilave edin. Birkaç dakika sonra rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın.

Servis tabağına önce sıcak beğendiyi, sonra da üzerine eti yerleştirin. Sıcak servis yapın.

