



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKARBEĞENDİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg kuzu veya dana kuşbaşı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
2 adet domates
Yeteri kadar su
2 adet defneyaprağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
Beğendi için;
6 adet patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Patlıcanları közleyip, kabuklarını ayıklayın.

Kuşbaşı et, domates, soğan, 3 yemek kaşığı yağ ve suyla tas kebabı gibi pişirin.

1 kaşık yağı 1 kaşık unla pembeleşinceye kadar kavurun ve 2 bardak sütü yavaş yavaş üzerine ilave edin.

Suda bekleyen patlıcanları süzerek alın ve çatalla iyice ezdikten sonra sütlü karışımı ilave edin.

Kaşar peyniri rendesini de içine ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatın ve etle birlikte sıcak olarak servis yapın.

