



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

Yarım kilo dana kuşbaşı
2 adet domates
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
5 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Beğendisi için:
4 adet patlıcan
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
Bir tutam rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Et düdüklü tencereye konur. Pim çıktıktan sonra 20 dakika pişirilir.

Bir tavaya sıvı yağ konur, biraz ısınınca doğranmış soğan ve sarımsaklar eklenerek kavrulur.

Üzerine kabukları soyularak çok küçük doğranmış domates, domates salçası eklenir, tuz ve karabiber katılır.

En son düdüklüden aldığımız pişmiş etler ve yarım bardak su katılır, beraberce sote edilir.

Beğendi için, patlıcanlar yanmaz bir tavada arada bir çevirerek her tarafı közlenir. Sıcakken kabukları soyulur.

Bir tavaya tereyağı alınır, eriyince un katılarak kavrulur. Üzerine doğranarak küçültülmüş közlenmiş patlıcan eklenir, kavrulur.

Biraz kavrulunca üzerine 1 bardak süt katılır, karıştırılarak sütün çekmesi beklenir.

Süt tamamen çekince bir tutam kaşar eklenir, iyice yedirek erimesi sağlanır. Ocak kapatılır.

Düz bir tabağa beğendi konur, tabağın yüzeyine yayılır, üzerine et konarak servis yapılır.

