



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

Et için:

50 gram tereyağı

250 gram kuşbaşı dana eti

1 soğan

1 su bardağı su

1 defne yaprağı,

Yarım yemek kaşığı salça

2 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Beğendi için:

30 gram tereyağı

2 adet patlıcan

1 yemek kaşığı un

1 su bardağı süt,

Yarım çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz

Karabiber

Patlıcanların üzerini çatalla birkaç yerinden delin ve fırın ızgarasında közleyin. Hafif soğuyunca kabuklarını soyarak bir kaseye alın. Tereyağını eritin, üzerine unu ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Yavaş yavaş süt ekleyerek karıştırın. Ardından patlıcanı ekleyin ve karıştırın. Rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiberi de ekleyerek ocaktan alın.

Ayrı bir tencerede yemeklik doğradığınız soğan, kuşbaşı et, sarımsak ve defne yaprağını kalan tereyağı ile kavurun. Salça ve su ekleyerek yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Beğendiyi servis tabağına alıp üzerine etleri yerleştirerek servis yapabilirsiniz.

