



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

THY Skylife

600 gram kuzu eti
2 yemek kaşığı tereyağı
2 orta boy soğan
2 orta boy domates
1 yemek kaşığı sirke
2 bardak sıcak su
4 orta boy patlıcan
2 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peynir
Tuz
Kekik

Kuzu eti suyunu çekene dek kavrulur. Soğanlar küçük olarak doğranır ve bir yemek kaşığı tereyağı ile beraber ete eklenir. Yaklaşık beş dakika sonra sirke ilave edilir. Daha sonra, rendelenmiş domates ile sıcak su eklenir ve kavurmaya devam edilir. Kekik ve tuz ilave edilen etler yumuşak bir kıvam alana kadar pişirilir. Çatalla farklı yerlerinden delinen patlıcanlar ateşte közlenir. Kabukları soyulur ve limonlu suda birkaç dakika bekletilir. Limonlu suyu süzülen patlıcanlar ince ince doğranır. Kalan tereyağı tavada eritilir, un eklenir. Un sarı renk alana kadar kavrulur. Karıştırmaya ara vermeden süt ilave edilir. Karışım koyulaşınca ateşten alınır. Közlenen patlıcan, rendelenmiş kaşar peyniri tuz ile karıştırılır. Servis tabağına alınır. Akabinde önceden hazırlanmış etler beğendinin üzerine konularak servis edilir.

