



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

500 gram kuzu eti
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 yemek kaşığı sirke
2 adet domates
2,5 su bardağı sıcak su
5 adet patlıcan
1,5 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Kekik

Etleri tencerede suyunu çekene kadar kavurun. Ardından tereyağını ve küçük kesilmiş soğanları ekleyin. 3 dakika daha kavurun. 1 yemek kaşığı sirkeyi ilave edin. Rendelenmiş domatesleri, kekiği, sıcak suyu ve en son tuzu ekleyerek, etler yumuşayana kadar pişirin.

Patlıcanları ateşte kızdırın. Kabuklarını soyduktan sonra limonlu suda 5 dakika bekletin ve suyunu süzün. Keskin bir bıçakla çok ince doğrayın.

Tereyağını bir tavada eritin. 1,5 yemek kaşığı unu ekleyin. Sararana kadar kavurun. Sürekli karıştırarak soğuk sütü ilave edin. Karışım koyulaştığında ateşten alın. İnce doğranmış patlıcanları, tuzu, rendelenmiş kaşar peynirini de ekleyin. Hızlıca karıştırıp, servis tabağına alın. Üzerine eti koyarak, servis yapın.

