



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

Yarım kilogram kuşbaşı et

1 kilogram patlıcan

2 adet soğan

3 adet biber

3 adet domates

Beşamel sos için:

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı un

2 su bardağı süt

Yarım çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları tepsiyeye dizin, ardından 180-190 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

Etleri iyice haşlayın. Soğanları küçük doğrayıp kavurduktan sonra biberleri doğrayıp ilave edin. Domateslerin kabuklarını soyun ve ilave edin. Tuzunu ve pul biberini ilave edin. Piştiği zaman altını kapatın

Beşamel sos için tereyağını eritin. Unu ilave edin ve kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Sütü ilave edip çırpma teli ile karıştırın. Koyu olursa biraz daha süt ilavesi yapın. Tuzunu, karabiberini varsa çok az muskat rendesini ekleyin. Boza kıvamına gelen beşamel sosu fırında pişirip küçük doğradığınız patlıcanlar ile harmanlayın.

Servis tabağınıza alın. Ortasını biraz çukurlaştırıp domates soslu karışımı dökün. En üste haşlayıp tereyağı ile biraz kavurduğunuz kuşbaşı etleri koyun. Hünkar beğendi yemeğiniz hazır.

