HÜNKAR BEĞENDİ

https://www.elele.com.tr

Beğendi İçin:
4 adet közlenmiş patlıcan
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı kadar süt
½ su bardağı rendelenmiş kaşar
Tereyağı
Tuz
Karabiber
Arzuya göre muskat rendesi
Et Sote İçin:
400 gr kuşbaşı et
1 adet soğan
1 adet domates
3- 4 diş sarımsak
2-3 adet sivri biber
Domates salçası
Tuz

Etleri kısık ateşte suyunu salıp geri çekene kadar pişirin. Yumuşayınca biraz sıvıyağ ekleyin. Etin üzerine yemeklik doğranmış soğanı ve ince kıyılmış sarımsakları ekleyin. Soğanlar da iyice kavrulduktan sonra doğranmış sivri biberleri, onlar da bir müddet kavrulduktan sonra doğranmış veya rendelenmiş domatesleri ekleyip kavurun. En son salçayı, tuzu ve karabiberi ilave edin. Üzerini geçecek kadar su ilave ederek pişirin. Beğendi için de önce beşamel sos hazırlayın. Birkaç yemek kaşığı tereyağında unu kavurun. Un güzel bir koku verince küp küp doğradığınız köz patlıcanları ve tuzu da ilave edip karıştırın. Biraz kavrulduktan sonra üzerine soğuk sütü ve rendelenmiş kaşarı ilave edin. Beşamel sosa biraz muskat rendesi ilave edin. Beğendinin kıvamına göre biraz daha süt ekleyebilirsiniz. Tabağa önce bir miktar patlıcan beğendi, üzerine de hazırladığınız et soteden koyarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:147357 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:30.04.2024 - 18:26