



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

<https://www.sabah.com.tr>

500 gr kuşbaşı kuzu eti
1 kg patlıcan
2 soğan
2 domates
3 sivri biber
30 gr tereyağı
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı limonsuyu
1 tutam muskat
3 diş sarımsak
3 defneyaprağı
Karabiber
Nane
Tuz

Eti zeytinyağı ve defne yaprağı olan bir kaba alın. Ağızını streçlediğiniz kabı dolapta sotelenmeye bırakın. Hünkarın patlıcanlı beğendisini hazırlamaya başlayın.

Patlıcanları közleyin. Közlenmiş patlıcanları kabuklarını ilk sıcaklığı çıktıktan sonra soyun. Kararmaması için limonlu suda bekletin.

Patlıcanları ince ince doğrayın.

Geniş bir kaba tereyağını alın. Erimiş tereyağına unu katın ve kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından sütü ve patlıcan ezmesini kaba ekleyin.

Son olarak muskat, karabiber ve tuzu ekledikten sonra karışımı püre kıvamına gelene kadar karıştırın.

Ayrı bir tencereye ince doğranmış soğanları, sarımsağı ve sotelenmiş eti ekleyin.

Kızgın ateşte eti kavurduktan sonra ocağın altını kısın ve ince doğranmış sivri biber, domates, nane ve suyu ekleyin. Ağızını kapatıp pişmeye bırakın.

Soğumuş patlıcanlı beğendiyi sunum tabağına alın. Üzerine pişmiş eti ekleyin.



