HÜNKAR BEĞENDİ

Et için:
600 gram kuzu kuşbaşı
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
Beğendi için:
4 adet patlıcan
1,5 su bardağı süt
1,5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Patlıcanları ocağın üzerinde közleyin ve kenara alın.
Kuru soğanı ve domatesi yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını tavada kızdırıp soğanları yağda kavurun.
Sarımsağı da kıyıp soğanlara ilave edin ve kısa bir süre daha kavurun.
Kuşbaşı eti de soğanlara ilave edip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Domates salçası, tuz ve karabiberi ilave edin.
Salçanın kokusu çıkınca domatesleri de ekleyin.
2 su bardağı da sıcak su ilave edip etler yumuşayana kadar pişmeye bırakın.
Beğendi için patlıcanları soyun ve ince ince doğrayın.
Tereyağını tavada eritip unu yağda kokusu çıkana kadar kavurun.
Patlıcanları ve sütü de ekleyip homojenleşene kadar sürekli karıştırın.
Tuz ve karabiberle birlikte kaşar peyniri de ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın.
Beğendiyi tabakların ortasına yerleştirip üzerine eti koyun ve sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:151202 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:sosyal • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:25