



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HÜNKAR BEĞENDİ

Et için:

600 gram kuzu but (arzuya göre dana eti)

2 adet orta boy kuru soğan

4 diş sarımsak

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 adet orta boy domates

1 yemek kaşığı domates salçası

2 su bardağı sıcak su

1 çay kaşığı tuz

Beğendi için:

4 adet orta boy patlıcan

1,5 su bardağı süt

1,5 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı tereyağı

1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

4 adet orta boy patlıcana bıçakla delikler açın ve fırın tepsisine alın. 200 derecede yaklaşık 20 dakika fırınlayın.

Fırınlanmış patlıcanları bir kaba alın ve kabuklarının kolay soyulması için üzerini streçleyip, 15 dakika kadar bekledikten sonra kabukları soyun.

Bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın. 2 adet yemeklik doğranmış kuru soğanı da üzerine ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun.

4 diş doğranmış sarımsağı da üzerine ekledikten sonra 600 gram kuşbaşı dana veya kuzu etini ilave edin.

Etlere suyunu salıp çekene kadar pişmeye bırakın. 1 yemek kaşığı domates salçası, 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber, 3 adet soyulmuş, doğranmış domates ekleyin.

2 su bardağı sıcak su ekleyip etler yumuşayana kadar pişmeye bırakın.

Şimdi de beğendiyi hazırlayalım. 1 yemek kaşığı tereyağını bir tavada eritin. 1,5 yemek kaşığı unu üzerine ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.

Üzerine fırınladığınız ve kabuklarını soyduğunuz patlıcanları ekleyin. 1,5 su bardağı sütü de üzerine yavaş yavaş ilave edin ve sürekli olarak karıştırın. 1'er çay kaşığı tuz ve karabiberi de ekleyin.

Sonra son olarak yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın.

Beğendinin üzerine yumuşacık pişmiş etleri serpiştirin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153163 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:02.04.2025 - 19:50