



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HÜNKÂR BEĞENDİ

200 Gram Kuşbaşı Et  
3 Yemek Kaşığı Sıvıyağ  
1 Tane Biber  
1 Tane Domates  
1 Tane Soğan  
1 Yemek Kaşığı kadar Salça  
1-2 Su Bardak Su  
Karabiber  
Tuz  
Beğendisi İçin:  
3 Tane Orta Boy Patlıcan  
1 Yemek Kaşığı Un  
1 Yemek Kaşığı Tereyağı  
1-1,5 Çay Bardağı Süt  
Yarım Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar  
Tuz

Öncelikli olarak patlıcanlarımız fırın içinde veya ocak üzerinde közlenir.  
Beğendinin çekirdeksiz olması için özellikle çekirdeksiz olan patlıcanları seçelim.  
Kabuğunu soyduğunuz patlıcanları doğrayalım.  
Yağ ve unu tava içerisinde güzelce kavuralım.  
Doğranan patlıcanları tavanın içerisine ekleyelim ve bir güzel ezelim.  
Ocağın altını en kısık seviyeye getirelim ve sütü azar azar ekleyelim.  
Güzelce karıştırdıktan sonra kaşarımızı da ilave edip ocağın altını kapatalım.  
Kaşarımız içerisine bir güzel karışsın.  
Yeni bir tavayı içerisine yağ koyarak ocağa alalım.  
Tava tam ısındığında etlerimizi içerisine atalım.  
Etler suyunu çekince ince kıydığımız soğan ve biberimizi içine atalım.  
Biber ve soğan kavrulunca salçamızı içerisine atalım.  
En son olarak domatesimizi ekleyelim. (Kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış olarak.)  
Suyumuzu koyduktan sonra üzerine bir kapak örtüp etlerimizin tamamen pişmesini bekleyelim.  
Piştikten sonra karabiberi tuzu üzerine ekleyelim.  
Servis tabağına beğendiyi koyalım üstüne etlerimizi yerleştirelim.



© lezzetler.com tarif no:158523 • adı:Hünkâr Beğendi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:01.11.2024 - 02:31