



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BEĞENDİ

500 g kuzu kuşbaşı et
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1,5 su bardağı sıcak et suyu
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Beğendi için;
3 adet büyük patlıcan
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
1 çay kaşığı tuz
Bir tutam muskat rendesi

Patlıcanları yağlı kağıt serdiğiniz Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin ve 200 derecede iyice yumuşayana kadar közleyin.

Pişen patlıcanları soğuması için kenara alın.

Soğan ve sarımsakları doğrayın.

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi sote moduna alın.

Sıvı yağı ısıtın ve üzerine ince ince doğradığınız soğanları alıp kavurun.

Ardından kuşbaşı et ve sarımsağı da ekleyin.

Etler suyunu salıp çekinceye kadar kavurun.

Salça, tuz, karabiberi de ilave edip karıştırın.

Son olarak sıcak et suyunu etlerin üzerine dökün ve Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirme modunda pişmeye bırakın.

Pişen etleri kenara alın.

Beğendi için soğuyan patlıcanların kabuğunu soyun ve ince ince doğrayın.

Tereyağını Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'de eritip unu ekleyin ve yağda kokusu çıkana kadar kavurun.

Doğradığınız patlıcanları ve sütü de ekleyip sürekli karıştırın.

Tuz, muskat rendesi ve karabiberle birlikte kaşar peynirini de ilave edip kıvam aldıktan sonra Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'den alın.

Pişen beğendiyi servis tabaklarının ortasına yayın ve üzerine eti koyup sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:161359 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:12.04.2025 - 21:02