



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HÜNKARBEĞENDİ

650 gram kuzu eti ya da yağsız dana eti  
3 diş sarımsak  
2 adet orta boy kuru soğan  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 adet orta boy domates  
1.5 yemek kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı tuz  
1.5 su bardağı sıcak su  
Beğendi için:  
4 tane orta boy patlıcan  
1.5 yemek kaşığı un  
1.5 su bardağı ılık süt  
1.5 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 çay kaşığı karabiber (Tercihen taze çekilmiş de olabilir)  
1 çay kaşığı tuz  
Muskat rendesi

4 adet orta boy patlıcana bıçakla delikler açılır ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alınır. Bu esnada fırın 200 dereceye getirilir ve patlıcanlar yaklaşık 20 dakika kadar fırında közlenmeye bırakılır. Közlenmiş olan patlıcanlar bir kaba alınır ve kabuklarının kolay soyulması için üzeri streç filmle kaplanarak 15 dakika kadar beklenir. Sonrasında kabukları soyulur.

Diğer bir tarafta bir tava içerisinde 3 yemek kaşığı zeytinyağı kızdırılır. Üzerine yemeklik doğranmış kuru soğanlar eklenir. Gerekirse çeyrek çay bardağı su da ilave edilerek iyice kavrulur.

Soğanlar pembeleştiğinde 3 diş sarımsak soyularak ilave edilir. Üzerine 650 gram kuzu eti ya da dana eti eklenerek kavrulur.

Etler suyunu salıp tekrar çekinceye kadar pişmeye bırakılır. Daha sonra 1 çay kaşığı tuz ile karabiber, 1.5 yemek kaşığı domates salçası ile küp küp doğranmış domatesler de eklenir.

En son 1.5 su bardağı sıcak su ilave edildikten sonra kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır.

Beğendiyi hazırlamak için ayrı bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritilir. Üzerine 1.5 yemek kaşığı un eklenerek kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Daha sonra kabukları soyulan ve ince ince doğranan patlıcanlar da tavaya eklenir. 1,5 su bardağı ılık süt döktükten sonra yavaşça ve sürekli karıştırarak pişirilir. Pişmeye yakın 1 çay kaşığı tuz ile karabiber ilave edilir.

Pişmiş beğendi üzerine son olarak rendelenmiş kaşar peyniri eklenerek ocaktan alınır.

Servis tabağına istenilen miktarda beğendi yayılır ve üzerine yumuşacık pişmiş etler serpiştirilir.



---

© lezzetler.com tarif no:164926 • adi:Hünkarbeğendi • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:01.04.2025 - 19:31