



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

500 gram kuşbaşı et
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
Karabiber
Tuz
Beğendi için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1,5 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
4 adet közlenmiş patlıcan
Rendelenmiş kaşar peyniri
Karabiber
Tuz

Patlıcanları ocağın üzerinde veya fırında közleyip kenara alın.

Eti tavaya alıp kavurun.

Rengi değişince çok az üzerini geçecek kadar su ekleyin ve etler yumuşayana kadar pişirin.

Etler pişince sıvıyağı ve ince doğranmış soğan ve sarımsağı ilave edin.

Eti arada karıştırarak birkaç dakika daha pişirin.

Salçayı da ilave edip kavurun ve 1 çay bardağı kadar sıcak su ekleyip birkaç dakika pişirin.

Beğendi için de tereyağını eritin.

Üzerine un ekleyip birkaç dakika kavurun.

Un kavrulunca yavaş yavaş süt ekleyin ve unun topaklanmaması için sürekli karıştırın.

Kıvamı koyulaşınca közlenip doğranmış patlıcanı, karabiber ve tuzu ilave edin.

En son rendelenmiş kaşar peynirini de koyun ve eriyince ocaktan alın.

Beğendiyi tabakların ortasına yerleştirip üzerine eti koyun ve sıcak servis edin.

