



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKAR BEĞENDİ

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet  
Taze Kaşar 1 Kahve Fincanı  
Zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı  
Un 1 Yemek Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Su 1 Çay Bardağı  
Dana Kuşbaşı 400 Gram  
Patlıcan Kemer 5 Adet  
Soğan 1 Adet  
Yağlı İnek Sütü 1.5 Su Bardağı  
Domates Salçası 2 Tatlı Kaşığı

Tencerenize veya düdüklünüze bir yemek kaşığı zeytinyağı koyduktan sonra ince kıyılmış kuru soğanı biraz kavurun. Sonra kuşbaşı etinizi ilave edip biraz da bununla kavurduktan sonra salça, su, küp küp doğranmış domatesleri ilave edin. biraz tuz ve karabiber koyup yumuşayınca kadar pişirin (düdüklü tencerede 15-20 dakika yeterli).

Közlemiş olduğunuz patlıcanların içini çıkarıp (COOK ile Patlıcan Közleme usulünü öneririm) küçük küçük doğrayıp, ezin ve tencereye alın. Üstüne unu serpin. 1 yemek kaşığı zeytin yağı ekleyin. Ezerek karıştırın. Sütü yavaş yavaş ilave ederek kısık ateşte biraz koyu kıvama gelene kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp karabiberi ekleyin. Soğumadan 1 kahve fincanı kadar rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip karıştırın. Önce beğendiği tabaklara koyun üzerlerine etli harcı süsleyerek servis yapın.

