



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

4-5 adet patlıcan
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1-2 adet çarliston biber
1 çay kaşığı tuz
Beğendi için:

1 yemek kaşığı dolusu tereyağı
1 yemek kaşığı dolusu beyaz un
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz ve karabiber

Patlıcanları közlüyoruz ve soyuyoruz, soğanları az yağda kavurup eti ilave ediyoruz, çarliston biberlerle beraber kavuruyoruz. Ardından küp doğranmış domatesleri ilave edip, baharat ekliyoruz. Karıştırıyoruz, 1 su bardağı kadar su ilave edip düdüklüde haşlıyoruz.

Tereyağını bir tavaya alıyoruz erir erimez un ekleyip kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Ardından hemen süt ekleyip çırpma teliyle karıştırarak yoğunlaşana kadar pişiriyoruz. Muhallebi gibi olmalı. Ardından yoğunlaşmaya başladığında ocağı en küçüğüne getirin. İncecik doğradığımız patlıcanları ilave edin, baharatları ekleyin ve karıştırın. En son rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin karıştırın ve ocağın altını kapatın. Servis tabağına önce beğendiyi koyun, ardından üstüne etimizden koyup servis yapıyoruz.