



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKAR BEĞENDİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Tas Kebabı için:

- 100 g tereyağı veya sadeyağ
- 750 g kuşbaşı kuzu eti, temizlenmiş, yağları alınmış
- 2 adet büyük boy soğan, ince kıyılmış
- 2 diş sarımsak, ince kıyılmış
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- ½ çay kaşığı tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 litre su
- 2 adet orta boy domates, çekirdekleri çıkarılmış ve ince doğranmış

Beğendi için:

- 1.5 kg çekirdeksiz iri kemer patlıcanı
- 50 g tereyağı veya sadeyağ
- 50 g un
- 750 ml süt
- ½ tatlı kaşığı tuz
- 90 g eski kaşar peyniri, rendelenmiş

Tat vermek için çok az muskat rendesi

Yağı bir tencereye koyup kızdırın, eti ilâve edin. Et suyunu bırakıp çekene kadar 8-10 dakika kavurun.

Soğan ve sarımsağı katın. 2 dakika daha kavurun ve salçayı ekleyin. Karabiber, tuz ve suyu katın.

Ağır ateşte 15 dakika pişirip domatesi ilâve edin. Etler yumuşayınca kadar kısık ateşte ağır ağır pişirin.

Beğendiyi hazırlamak için patlıcan saplarının etrafındaki yaprakları temizleyin, sonra bıçağın ucuyla patlıcanları birkaç yerinden hafifçe delin. Küllenmiş kömürde veya kömür ızgarası üzerinde ya da kızgın bir ocak üzerinde patlıcanı çevirerek elinizle dokunduğunuz zaman hamur gibi oluncaya kadar pişirin. Bir kaba alın.

Patlıcanı sapından tutun. Bıçağın ucuyla yukarıdan aşağı etine dokunmadan soyun. Sapını kestikten sonra patlıcanların üzerinde kalan yanık kabukları dikkatlice temizleyip bıçakla kıyın.

Bir tencereye yağı koyup eritin. Unu ilâve ederek bir yumurta çırpma teliyle karıştırın. 2 dakika orta ateşte kavurup ateşten alın. 5 dakika sonra hafif soğuyunca sütü kaynar olarak ilâve edin. Ağır ateşte 2-3 dakika iyice karıştırıp, doğradığınız patlıcanları ekleyin.

Ezerek ve karıştırarak tuzunu koyup 5 dakika pişirin. Peynirini ilâve edip ateşten alarak sıcak muhafaza edin.

Ağır ateşte pişen etleri sosuyla birlikte beğendinin üzerinde servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:172375 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 05:56