



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

4 adet orta boy patlıcan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy kuru soğan, doğranmış
4 diş sarımsak, doğranmış
600 gram kuşbaşı dana veya kuzu eti
1 yemek kaşığı domates salçası
3 adet domates, soyulmuş ve doğranmış
2 su bardağı sıcak su
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Patlıcanları bıçakla delikler açın ve 200 derecede yaklaşık 20 dakika fırınlayın.

Fırınlanmış patlıcanları bir kaba alın ve kabuklarının kolay soyulması için üzerini streç filmle kapatıp, 15 dakika bekletin. Daha sonra kabuklarını soyun.

Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Doğranmış soğanları ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun.

Sarımsakları ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin. Ardından etleri ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin.

Domates salçası, tuz, karabiber ve doğranmış domatesleri ekleyin. Su ekleyip etler yumuşayana kadar pişirin.

Beğendi sosu için; bir tavada tereyağını eritin. Unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine fırınlanmış ve kabukları soyulmuş patlıcanları ekleyin.

Sütü yavaş yavaş ekleyerek sürekli karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip eriyene kadar karıştırın ve ocaktan alın.

Servis tabağına beğendi püresini yayın ve üzerine pişirdiğiniz etleri yerleştirin.

