



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

Yarım kg Kuşbaşı Kuzu Eti
6 adet Patlıcan
2 adet Soğan
2 adet Domates
1 su bardağı Süt
3 bardak Su
5 yemek kaşığı Yağ
1 kahve fincanı Kaşar Peynir
2 yemek kaşığı Un
5-10 sap Maydanoz
Tuz
Karabiber

Bir kaşık yağda çentilmiş soğan ve kuşbaşı etleri birlikte kavurun. Küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilerek biraz daha kavrulur. Tuz ve karabiber katılarak, 3 bardak Su konur ve kaynamaya bırakılır. Patlıcanlar alevli ateşte ya da ocakta çevrilerek her tarafı eşit pişirilir. Sonra kabukları soyularak, içi çıkarılır mikserden geçirilir.

Kalan yağda un hafifçe kavrulur. İçine patlıcanlar ve süt ilave edilir. Tuzu da konur. Kıvamlı bir hal alınca kadar pişirilir. İndirmeye yakın, kaşar peynir ilave edilir.

Servis tabağına patlıcanlı karışım konur. Ortasına da sıcak pişmiş et konur.

Sıcakken servis yapın.

Not: Üzerine ince kıyılmış maydanoz koyabilirsiniz.