



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKAR BEĞENDİ

300 g kuşbaşı et  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 büyük boy soğan  
1 yeşil biber  
2 domates  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 su bardağı sıcak su  
Tuz, karabiber  
Beğendi için:  
4 adet orta boy patlıcan  
1 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
Tuz  
1 su bardağı kaşar rendesi

Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyun ve doğrayın.  
Bir tencerede tereyağı eritin, unu ekleyip kavurun.  
Kavrulmuş una sütü azar azar ekleyerek karıştırın.  
Patlıcanları ekleyip ezerek karıştırın, ardından tuzu ve kaşar rendesini ekleyin ve karıştırın.  
Kaşarlar eriyip iyice karıştığında ocaktan alın.  
Başka bir tavada zeytinyağını ısıtın, kuşbaşı etleri ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun.  
İnce doğranmış soğan ve biberleri ekleyin, yumuşayana kadar kavurun.  
Salçayı ekleyip karıştırın, ardından doğranmış domatesleri ekleyin.  
Sıcak suyu ilave edip etler pişene kadar pişirin.  
Tuz ve karabiberle tatlandırın, ocaktan alın.  
Servis tabağına önce beğendiyi yayın, üzerine etli karışımı dökün ve sıcak servis yapın.

