



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKÂR BEĞENDİ

- 1/2 Kg. kuşbaşı et
- 1 Orta boy soğan
- 1 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Orta boy domates
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1/4 Çay kaşığı karabiber
- 4 Yumuşak çekirdeksiz patlıcan
- 1 Su bardağı süt
- 3/4 Çorba kaşığı un
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye et, yağ, doğranmış 2 domates ve ince doğranmış soğan koyup ateş üzerinde 5-10 dakika karıştırınız. 3 su bardağı kaynar su ilave edip hafif hararetli ısıda et yumuşayınca kadar pişiriniz. Patlıcanı közleyiniz, kabuğunu soyarak tahta üzerinde kiyınız. Yağ ile unu tencereye koyarak hafif hararetli ısıda 5 dakika karıştırınız. Patlıcan, tuz ve sütü ilave edip karıştırarak bir kaç taşım kaynatıp pişiriniz. Servis tabağının ortasına eti yerleştirip, etrafını patlıcan püresi ile kapatınız. Et suyunu üzerine gezdirip sıcak servis yapınız.