



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HÜNKAR BEĞENDİ

### MALZEMELER

1 beğendilik kuzu ( ya da dana eti)  
3 çorba kaşığı margarin  
150 gr kaşar peyniri  
1.5 su bardağı süt  
3 çorba kaşığı un  
4 adet patlıcan  
2 adet domates  
1 adet soğan  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Bir çorba kaşığı margarin ve yıkanmış eti tencereye koyup, harlı ateşte kavurun. Yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip, biraz daha kavurun, domateslerin kabuğunu soyup küçük küçük doğrayın ve biraz su ilave edip kanştırın, pişmeye bırakın.

4 adet patlıcanı ateşte közleyin, kabuklarını soyup limonlu su içine atın.Servis yapacağınız zaman, 2 çorba kaşığı margarini derince bir tavaya koyup, 3 kaşık un ilave edin, pembeleşinceye dek kavurun. Sudaki patlıcanları iyice sıkıp buna ilave edin ve kısık ateşte, tahta bir kaşıkla ezerek yedirin. Kaşar rendesi koyarak biraz daha pişirin. Daha önce pişirip bir kenarda beklettiğiniz kebabı servis tabağına alın, yanında beğendi ile servis yapın.

[ML® Hünkâr Halkası için tıklayın](#)