



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BEĞENDİ

Malzeme:

1 kg patlıcan
2 domates
5 kaşık tereyağı
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
500 gr parça et
1 bardak su
4 kahve fincanı süt
tuz

Yapılışı:

Bir tencereye 2 kaşık tereyağı koyarak kızdırın. Yağ kızarıncaya kuşbaşı kesilmiş etleri ilave ederek, etlerin her tarafı nar gibi kızarıncaya kadar kızartmaya devam edin. Küçük kesilmiş soğanları katarak, domates salçasını ve tuzu koyun. İki üç defa da olmak üzere 2 bardak sıcak suyu ilave edin. Etler yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alarak sıcak olarak muhafaza edin.

Beğendiyi hazırlamak için küçük bir tencereye tereyağı ile unu koyarak hafif ateşte unu sarartın, iki dakika kavurun. Tencereyi ateşten alarak bir tarafa bırakın. Diğer taraftan patlıcanları kömür ateşinde veya ocakta kabukları yanarcasına pişirin. Kabuklarını bıçakla soyun. Soyulan her patlıcanı pişirerek bir tarafa bırakmış olduğunuz unlu yağa katın. Telle dövercesine karıştırın. Sonra patlıcanları tenceresiyle ateşe oturtun. Bunlara iki tatlı kaşığı tuz ile sıcak haldeki sütü yavaş yavaş katın. Bir taraftan iyice karıştırın. Tencereyi ateşten alın. Servis tabağının bir tarafına patlıcan beğendiyi koyun. Tabağın diğer tarafına pişirerek sıcak olarak muhafaza ettiğiniz etleri yerleştirin. Hünkar beğendiyi servis yapın.