



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKÂR BEĞENDİ

### Malzemesi

1,5 kg. patlıcan  
1 kg. koyun budundan hazırlanmış kuşbaşı et  
1 baş soğan  
2 adet domates  
2 çorba kaşığı yağ  
2 çorba kaşığı un  
1,5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri  
1,5 su bardağı süt  
1 limon  
Tuz  
Karabiber

Kuşbaşı etleri yıkayarak orta ısıda ocağa koyun ve suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereye ince kıyılmış soğan ve 1 kaşık yağı koyup etlerle birlikte birkaç defa çevirerek çok hafif kavurun. Kabuklarını soyarak küçük küçük doğradığınız domatesleri ilave edip birkaç dakika daha pişirin. Sonra üzerini örtecek kadar su koyup tuz atın ve tencerenin kapağını kapatarak etin suyu azalana kadar pişirin.

Öte yanda patlıcanları yıkayıp kurulayın ve içleri yumuşayınca kadar közleyerek pişirin. (Ocak üstüne konacak bir teneke üzerinde de közlenebilir.)

Bir kap içine 3-4 bardak soğuk su, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 limon suyu koyup karıştırın. Közlediğiniz patlıcanları sol elinizle saplarından tutarak sağ elinizle de kabuklarını yukarıdan aşağı doğru çekerek soyun ve kararmaması için hemen limonlu tuzlu suya alın. Bir tencerede yağı eritin, un serpiştirip karıştırarak hafifçe kavurun ve tencereyi ateşten alın.

Limonlu suda beklettiğiniz patlıcanları avucunuzda sıkarak yağ ve undan yaptığınız miyane ile karıştırın. Tuz koyduktan sonra sütü sicim gibi akıtıp karıştırın ve tekrar ateşe koyup 5-6 dakika kaynatın. Hazırladığınız patlıcan püresinin beyaz renkte ve yumuşak olmasına dikkat edin. Üzerine karabiber serpin.

Isıtılmış olan yuvarlak, ya da kayık biçimindeki dağıtım tabağının ortasını boş bırakarak kenarlarına patlıcan püresini yerleştirin. Ortasına pişirdiğiniz kebapı koyduktan sonra patlıcan püresinin üzerine çok ince rendelenmiş kaşarpeynir rendesi serpiştirin. Çok sıcak olarak servis yapın.