



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKÂR BEĞENDİ

Yasemin Dikmetaş

### MALZEMELER (5 kişilik)

500 gr. kuzu kuşbaşı

1/2 çay bardağı sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Beğendisi için:

6 adet patlıcan,

4 çorba kaşığı un

1/2 lt. süt

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı kaşar rendesi

1/2 limon suyu

Tuz

### HAZIRLANIŞI:

Tencereye sıvıyağ alınır. Etler eklenir ve suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Etlerin üzerini bir parmak aşacak kadar sıcak su, karabiber ve tuz eklenerek, ağır ateşte etler yumuşayana kadar pişirilir.

Patlıcanlar birkaç yerinden delinerek, ocakta közlenir. Kabukları soyularak, limonlu suda 7-8 dakika bekletilir.

Patlıcanlar limonlu sudan alınıp suyu süzülerek, çok ince bir şekilde doğranır. Tavaya tereyağı alınıp eritilir ve un eklenir. Un, hafifçe sararana kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Sonra; sıcak süt, kıyılmış patlıcan, tuz ilâve edilip, çırpma teli ile sürekli karıştırılarak beğendi koyulaşana kadar pişirilir. Ateşten almadan birkaç dakika önce, kaşar rendesi eklenip karıştırılır.

Beğendi servis tabağına alınıp, ortası açılır. Ortasına kebab koyulup, dereotu ile süslenerek servis yapılır.

Not: Arzu ederseniz etin içine arpacık soğan, domates, biber, ilâve edebilirsiniz.