



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKÂR BEĞENDİ

10 adet patlıcan
50 gr. kaşar peyniri
75 gr. yağ
Tuz
Karabiber
35 gr. un
500 gr. kuşbaşı et
1/2 litre süt
1,5 limon suyu
1 çorba kaşığı domates ezmesi
1/2 bardak zeytinyağı

Bir kap içinde limon suyu ve zeytinyağını beraberce karıştırınız.

Patlıcanları hafif ateş üzerinde kabukları siyahlaşınca kadar pişiriniz.

Sonra kabuklarını soyunuz, yıkayınız, suyunu sıkınız, sap kısımlarını kesiniz, yukarıda hazırlanan limon, ve zeytinyağı karışımı içine atınız.

Bir kap içinde püre haline getiriniz (Havanda döverek veya mikserde).

Diğer tarafta bir kap içinde 100 gram yağı eritiniz, un ilave ediniz biraz pembeleşince 1/2 litre sütü ilâve ediniz.

Daha önce ayıklanmış ve püre haline getirdiğiniz patlıcanın ilâve ediniz.

Bir iki taşım kaynatınız, tuz, karabiber atınız karıştırınız.

Servis tabağına koyunuz ortasını havuz biçiminde açınız.

Etleri tencere kebabı biçiminde pişirilmiş domates salçalı hazırlanmış olarak ortasına yerleştiriniz.

Etin kendi yağından ve sosundan püre üzerine gezdiriniz, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ilâve ediniz.