



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

250 gr Dana eti
3 Adet büyük boy kemer patlıcan
1 Adet kuru soğan
2 Adet domates
3 Adet sivri biber
1 Tatlı kaşığı domates salçası
Su
Tuz/ Karabiber
Beğendisi İçin:
Közlenmiş patlıcan
2 Çorba kaşığı un
2 Su bardağı soğuk süt
1 Fincan rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Dana veya kuzu etlerini küp küp doğrayın. Borcam tenceremize koyduğunuz yağda kavurun. Üzerine kuru soğanı ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra salçayı ve sıcak suyu ilave ederek etleri pişmeye bırakın. Pişmesine yakın doğradığınız sivri biberi ve domatesi ilave edin. Tuzunu, karabiberini dilediğiniz kadar ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin.

Beğendisinin Tarifi:

Patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Bir Borcam tencereye yağ koyun, un ilave edip kavurun. Patlıcanları unun içerisine ekleyerek, biraz daha kavurmaya devam edin. Üzerine soğuk süt ilave ederek karıştırın. Tuz ve karabiberini ilave edin. Kaşar peynirini de ekleyin. Kıvamını ayarlamak için süt veya sıcak su ekleyebilirsiniz. Kıvama geldikten sonra ortasını çukur haline getirin ve bu çukura etleri doldurun. Servise hazırdır.

