



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BEĞENDİ

MALZEMELER

1/2 KG. KUŞBAŞI DANA ETİ (YAĞSIZ)

3/4 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

TUZ

KARABİBER

BEĞENDİSİ İÇİN:

6 ORTA BOY PATLICAN

2,5 ÇORBA KAŞIĞI UN (SİLME)

2,5 ŞU BARDAĞI SÜT

2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (50 GR.)

75 GR. KAŞAR RENDESİ

1/2 LİMON SUYU

TUZ

Tencereye sıvı yağı alalım. Etleri ekleyelim ve suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Etlerin üzerini 1 parmak aşacak kadar sıcak su ve tuz ekleyerek ağır ateşte etler yumuşayana dek pişirelim. Bu arada kebabın beğendisini hazırlayalım. Patlıcanları birkaç yerinden çatalla delip kabuklu olarak kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartalım. Kabuklarını soyarak limonlu suda 5 dk. bekletelim. Patlıcanları limonlu sudan alıp suyunu süzerek çok ince bir şekilde doğrayalım. Tavaya tereyağını alıp eriterek unu ekleyelim. Un hafifçe sararana dek sürekli karıştırarak kavuralım. Sonra kıyılmış patlıcanları, tuzu ve sıcak sütü ekleyip çırpma teli ile sürekli karıştırarak beğendi koyulaşana dek pişirelim. Ateşten almadan 1 dk. önce kaşar rendesini ekleyip karıştıralım. Beğendiyi servis tabağına yayıp ortasını açalım. Ortasına kebabı boşaltıp dereotu ve biber dilimleri ile süsleyerek servis yapalım.