HÜNKAR BEĞENDİ

Yarım kg kuzu kuşbaşı
1 soğan
2 domates
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı margarin
1.5 su bardağı sıcak su
2 defne yaprağı
Tuz
Karabiber
Beğendi için:
4 patlıcan
2 su bardağı süt
1 kahve fincanı un
2 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı hindistancevizi
1 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı margarin

Soğan ve domatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayın. Margarinin yarısını tavada eritip soğanı pembeleştirin. Eti ekleyin, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Doğranmış domates ve salçayı ilave edip 1-2 dakika daha kavurun. Tuz, karabiber, defne yaprağı ve sıcak suyu ekleyip etler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Beğendiyi hazırlamak için; patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. (Soyduğunuz her patlıcanı kararmaması için hemen limonlu suya alın.) Patlıcanları küçük küçük doğrayıp çatalla ezerek püre haline getirin.
Margarini tavada eritip unu pembeleştirin. Patlıcan püresini ekleyin, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak sütü azar azar ilave edin. Kaşar peyniri, tuz, karabiber ve hindistancevizini ekleyip 1-2 dakika pişirin.
Hazırladığınız beğendiyi servis tabağına alıp üzerine pişirdiğiniz etleri yerleştirin. Dilerseniz maydanoz yaprakları ve domates dilimleri ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019

© lezzetler.com tarif no:57446 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:masmavi • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:03