



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HÜNKAR BEĞENDİ

8 adet patlıcan
50 gr. un
100 gr. tereyağı
Yarım litre süt
100 gr. kaşar peyniri
Tuz

Patlıcanlar harlı ateşte pişirilir. Kabukları soyulur, bıçakla incecik kıyılır. Ayrı bir kaptan 50 gram un, 50 gram tereyağı, yarım litre süt ile beyaz salça yapılır. Patlıcanlar ilave edilir. Karıştırarak 10 dakika pişirilir. 50 gram tereyağı, 50 gram rendelenmiş kaşar peyniri ve tuz ilave edilir. Karıştırılır, servis tabağına boşaltılır. Ortası açılır. Hazırlanan tencere kebabı kalan 50 gram kaşar peyniri, patlıcanların üzerine serpilir.
