



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

<https://www.bosch-home.com/tr>

800 gr kuzu kuşbaşı
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 kuru soğan
3 sivribiber
3 domates
Tuz
Karabiber
Beğendi için:
2 orta boy patlıcan
1 yemek kaşığı dolusu (25 gr) tereyağı
2 çorba kaşığı (25 gr) un
2 su bardağı süt
Tuz

Derince bir sote tavasını ocağa koyup kızdırın. Kuşbaşı etleri tavaya atıp hızlı ateşte etlerin rengi dönünceye kadar çevirin. Yağı ekleyip sotelemeye devam edin. Soğanı ve domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Biberlerin sap kısmını kesip çekirdeklerini çıkarın ve ince halkalar halinde doğrayın. Önce soğanı ve biberi ilave edip etlerle birlikte kavurun. Etler suyunu bıraktığında tuzunu ilave edip karıştırın. Doğranmış domatesi ilave edip suyunu çekene kadar yaklaşık 30 dakika orta ateşte pişirin. Arada bir karıştırın. Patlıcanları birkaç yerinden çatalla delin. Ocağı yakıp patlıcanları ateşe koyun ve çevirerek kabukları yanıncaya kadar közleyin. Közlenmiş patlıcanları bir doğrama tahtası üzerine çıkarıp karnı yarı keser gibi kabuğunu boydan boya kesin. İki yana açıp pişmiş olan iç kısmını bir kaşıkla alıp kaseye koyun. Hemen üzerine birkaç damla süt serpiştirin. (Beyaz kalması için). Patlıcan içlerini bıçakla kıyın veya çatalla ezin. Dilerseniz el blenderı ile ezebilirsiniz. Beşamel sosu yapmak için; tereyağını ufak bir tencerede eritip unu ekleyin ve kavurun. Sütü azar azar ilave edip beşamel sos kıvamını alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Tuzunu ekleyin. Ezilmiş patlıcanı sıcak beşamele ilave edip iyice karıştırın. Beğendiyi servis tabaklarına paylaştırıp üzerine 2 servis kaşığı kadar kuzu kavurma ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.