



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

Yarım kilo kuşbaşı et
5 yemek kaşığı margarin
2 adet domates
4 adet patlıcan
2 adet soğan
2 kahve fincanı un
3 su bardağı süt
2 kahve fincanı kaşar rendesi
tuz
limon suyu

Patlıcanları közleyip, kabuklarını ayıklayın. Bir süre limonlu suda bekletin. Bu arada kuşbaşı et, domates, soğan, 3 yemek kaşığı yağ ve suyla tas kebabı gibi pişirin. Beğendi yapmak içinse, 2 kaşık yağı 3 kaşık unla pembeleşinceye kadar kavurun ve 3 bardak sütü yavaş yavaş üzerine ilave edin, suda bekleyen patlıcanları süzerek alın ve çatalla iyice ezdikten sonra sütlü karışımı ilave edin. Kaşar peyniri rendesini de içine ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatın ve etle birlikte sıcak olarak servis yapın. Hünkar beğendinin üzerine biraz da kekik serpebilirsiniz.

[ML® Hünkar Beğendi için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 04.03.2019