



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKARBEĞENDİ

2 büyük boy soğan
750 gram kuşbaşı koyun eti
2 orta boy domates
2.5 tatlı kaşığı tuz
3/4 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı sıcak su
6 orta boy patlıcan
5 yemek kaşığı margarin
5 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı sıcak süt
1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)

Önce sebzeler yıkanır. Soğan ince ince doğranıp etle birlikte tencereye konur. Kısık ateşte kendi suyu ile 40-45 dakika pişirilir. Domates yarım santim iriliğinde doğranır, 1 buçuk tatlı kaşığı tuz, karabiber ve su, etli karışıma eklenir. Karıştırılıp yumuşayınca kadar pişirmeye bırakılır. Patlıcanlar kurulandıktan sonra ocakta çevirerek közlenir. Kabukları soyulup sapları kesildikten sonra ince ince kıyılır. Teflon bir tencereye yağ ve un konup hafif sararıncaya değin 1-2 dakika kavrulur. Patlıcan ve kalan tuz katılır. Süt tencereye azar azar eklenerek püre sürekli karıştırılır. 7-8 dakika pişirilir. Peynir konup bir kez daha karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır. Beğendi servis tabağına alınır. Ortası hafifçe çukurlaştırıldıktan sonra eti konur ve et suyu gezdirilerek servis yapılır.