



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

500 gr kuşbaşı et
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 domates
1 soğan
3 bardak sıcak su
5 patlıcan
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı kaşar peynir rendesi

Tencereye sıvı yağ ve kıyılmış soğanları ilave edip kavurun. Üstüne eti ilave edip suyunu çekene kadar kavurun. Küçük küçük kesilen domatesleri de ekleyip tekrar kavurun. Üstüne su, tuz ve baharatları ilave edip etler yumuşayana kadar pişirin. Suyunu azaltmayın sulu bir et olacak. Patlıcanlar közlenir ve kabukları soyulup ince ince kıyılır. Başka bir tencerede margarin ve un hafifçe kavrulur. Kıyılan patlıcanlar eklenir. Süt ve tuz eklenir indirmeye yakın kaşar rendesi ilave edilip tencerenin ağzı kapatılır. Kaşar peynirin erimesi sağlanır. Servis tabağına patlıcanları harç alınıp kaşığın sırtıyla tabağına yayılır.