



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKAR BEĞENDİ

Ümit Usta

400 gr kuzu kuşbaşı  
4 adet patlıcan  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 adet domates  
2 adet sivribiber  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 adet limon  
75 gr margarin  
1 çay kaşığı muskat  
Tuz  
Karabiber  
BEŞAMEL SOS İÇİN:  
500 gr süt  
1,5 fincan un  
1/4 paket margarin

Bir çatal yardımıyla ya da bıçağın ucuyla çeşitli yerlerinden deldiğimiz patlıcanları, közde ya da bol sıvıyağda yumuşayınca kadar pişirelim. Diğer yandan, bir tencereye koyup, erittiğimiz margarine ince ince kıydığımız soğanı ilave edip, pembeleştirilelim. Kuşbaşı kuzu etlerini de tencereye ilave ettikten sonra, etler suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım.

Etler suyunu çekince, 1-2 dakika daha kavurup, salçasını, baharatını ilave ederek, karıştıralım. Yeterince sıcak suyunu koyup, kısık ateşte etlerin pişmesini sağlayalım.

Pişirdiğimiz patlıcanların kabuklarını incecik soyup, içinde limonlu su olan bir kaptaki soyma işlemi bitene kadar bekletelim. Sonra bir tokmak veya robot yardımıyla püre haline getirelim.

Başka bir kaptaki unu, margarin yağında sarartmadan kavurup, içine sütü ilave edelim. Boza kıvamına gelinceye kadar pişirip, içine püre yaptığımız patlıcanları katalım.

Muskat, yeterince tuz ve karabiber ilavesiyle lezzetlendirip, muhallebiden daha koyu kıvama gelinceye kadar pişirelim.

Servis tabağına, 1 porsiyon kadar pişirdiğimiz beğendiden koyup, ortasına da 5-6 tane pişirdiğimiz etten koyalım.

Daha önceden, fırında pişirdiğimiz domatesler ve sivribiberler ile süs yapıp, sıcak sıcak servis yapalım.