



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## HÜNKAR BEĞENDİ

- 5 adet közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 500 gr antrikot
- 1 tane iri domates rendesi
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Antrikotlar, bir tavada altı üstü pembeleşinceye kadar çevrilir. Dödüklü tencereye alınır. Üzerine domates rendelenir. Tuz ve su ilave edilir. Dödüklünün dödüğünü indirdikten sonra 10 dk. pişirilir. Beğendinin hazırlanışı Közlenmiş patlıcanlar ince ince kıyılır. Tencereye yağ koyulur.Eriyince üzerine un ilave edilir ve kavrulur. Süt eklenir pürüzsüz bir hale getirilir. Patlıcanlar ilave edilir,güzelce karıştırılır. Kaşar peynir ve tuz ilave edilir. Kaşar peynir eriyene kadar ocakta tutulur. Daha sonra servis tabağına beğendi koyulup üzerine pişirilen etler minik parçalara ayrılıp servise sunulur.