



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BEĞENDİ

5 adet patlıcan
300 gr kuzu eti
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı kaşar rendesi
Bir miktar sıvıyağ
Bir miktar tuz
1 kase mantar
Bir miktar karabiber
3 diş sarımsak
2 adet domates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 adet defne yaprağı
2 adet biber

Hünkar beğendi için, kuzu etini sıvı yağda kavrulmaya alın. Üzerine doğanmış soğan ve sarımsakları ilave edin. Mantar ve salçasını da ekledikten sonra bir süre daha kavurun. Daha sonra üzerine yemeği pişirebilecek kadar su verin. Bir süre piştikten sonra içerisine defne yaprağı, doğranmış domates ve biberi de ilave ederek pişirin. Beğendisi için; ilk olarak patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyun. Unu tencereye alın biraz kavrulduktan közlenmiş patlıcanları ince doğrayıp ekleyin. Bir süre eze eze kavurun. Patlıcanlar iyice ezilince üzerine sütü ilave edin ve karıştırmaya devam edin. İyice özleşince içerisine en son kaşar peynirini ekleyerek peynir eriyene kadar karıştırın. Beğendi ve et hazırlanınca, servis tabağına beğendi yayılır. Ortası açılarak et ortasına yerleştirilerek servis yapılır.