HÜNKAR BEĞENDİ

Dana Kuşbaşı (1 kg)
Patlıcan (6 patlıcan, fırında közlenmiş ve ayıklanmış)
Soğan (1 adet)
Un (3 çorba kaşığı)
Kaşar Peyniri (1 su bardağı dolusu rendelenmiş, 200 gram)
Salça (2 çorba kaşık)
Soğuk süt (2 su bardağı)
Sıcak su (1.5-2 litre)
Sıvı Yağ (1 su bardağı kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 tatlı kaşığı)

Etleri kuşbaşı doğrayın. Bir tencerede etlerin üzerini geçecek şekilde sıcak su koyun. Etlerin rengi değişene kadar bir taşım kaynatın.
Haşladığınız etleri tencereden alarak soğuk suda yıkayın ve kenarda bekletin.
1 adet soğanı kuşbaşı biçiminde doğrayın. Tencereye 3 çorba kaşığı sıvıyağ alarak kızdırın ve kuşbaşı doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından 2 çorba kaşığı salçayı ekleyerek bir iki kez karıştırın.
Süzdüğünüz etleri tencereye koyarak salça ile iyice karıştırın. Etlerin üzerini bir miktar geçecek şekilde sıcak su ilave edin ve orta ateşte etler iyice yumuşayana kadar yaklaşık 1 saat, etlerin pişip pişmediğini kontrol ederek pişirin.
Sos(beğendi): Bir başka tencereye ya da derin bir tavaya, 1 çay bardağı sıvıyağ koyun. Yağ iyice kızınca 3 çorba kaşığı unu ilave ederek unun kokusu gelene kadar kavurun.
Önceden fırında közleyip kabuklarını ayırdığınız patlıcanları kuşbaşı şeklinde doğrayın. Ardından doğardığmız patlıcanları kavurduğunuz unun üzerine ilave ederek karıştırın.
2 su bardağı soğuk sütü de patlıcanların üzerine ekleyin ve çırparak karıştırmaya devam edin. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiberi de ekledikten sonra 1 su bardağı rendelenmiş kaşarı serpiştirin. Peynirler eriyene kadar 1-2 dakika karıştırın ve tencerenin altını kapatın. Böylece sosunuz (beğendiniz) hazır olacak.
Hazırladığınız sosu (beğendiyi) servis tabağına yayın, üzerine etleri koyarak ve etlerin sosundan da en üste bir kaç kaşık dökerek sıcak olarak servis ediniz.

Not: Etleri, önceden sıcak suda haşlayıp, soğuk suda süzerek, etlerin daha yumuşak olmasını sağlayabilirsiniz. Yemeğin yanında közlenmiş domates ve biberle servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:76573 • adı:Hünkar Beğendi • gönderen:Huriye • indirme tarihi:12.05.2024 - 15:22