



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Kg. Patlıcan
- 750 gr kuşbaşı et
- 2 Yemek Kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 3 Adet Domates
- 2 Adet soğan
- 1 Demet maydonoz

İlk olarak eti, irice doğranmış soğanlarla birlikte yağda kavuralım. Daha sonra domatesleri doğrayıp etin üzerine ilave edelim ve karıştıralım. İçine 3 su bardağı sıcak su koyarak etler yumuşayınca kadar pişirelim. Pişinceğine yakın içine tuz ilave edelim. Et pişerken patlıcanları közlemeye başlayalım. Soyalım ve ince ince kıyalım. Diğer bir tavada un, yağda pembeleşinceye kadar kavuralım. Sütü azar azar karıştırarak üzerine dökelim. Daha sonra rendelenmiş kaşar peyniri ve patlıcanı ilave edelim. İçine tuz ve karabiber ekledikten sonra servis tabağına alalım. Pişmiş olan eti üzerine dizelim. Maydanozun yapraklarıyla süsleyelim ve servise sunalım.