



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

Gülhan Kara

800 Gr. Kuzu Kuşbaşı
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Adet Kuru Soğan
3 Diş Sarımsak
3 Adet Sivribiber
3 Adet Domates
Tuz
Karabiber
2 Adet Orta Boy Bostan Patlıcanı
25 Gr. Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Un
2 Şu Bardağı Süt

Derince bir sote tavasını ocağa koyup kızdırın. Kuşbaşı etleri tavaya atıp hızlı ateşte rengi dönünceye kadar çevirin. Yağı ekleyip sotelemeye devam edin. Soğanı ve domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Biberleri ince halkalar halinde doğrayın. Önce soğanı ve biberi ilave edip etlerle birlikte kavurun. Etler suyunu bıraktığında tuzunu ilave edip karıştırın. Doğranmış domatesi ilave edip suyunu çekene kadar yaklaşık 30 dakika orta ateşte pişirin. Arada bir karıştırın. Patlıcanları birkaç yerinden çatalla delin. Patlıcanları ateşe koyun, kabukları yanınca kadar közleyin. Közlenmiş patlıcanları soyup hemen üzerlerine birkaç damla süt serpiştirin. (Beyaz kalması için). Patlıcan içlerini bıçakla kıyın. Beşamel sosu yapmak için; tereyağını ufak bir tencerede eritip unu ekleyin ve kavurun. Sütü azar azar ilave edip beşamel sos kıvamını alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Tuzunu ekleyin. Ezilmiş patlıcanı sıcak beşamele ilave edip iyice karıştırın. Beğendiyi servis tabaklarına paylaştırıp üzerine 2 servis kaşığı kadar kuzu kavurma ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Osmanlı Saray Mutfakları'nın günümüze kadar gelmiş en ünlü yemeklerinden biridir Hünkar Beğendi. Saraya aşçısıyla birlikte gelen gelen Fransız elçi hünkarla birlikte yemek yiyecektir. Sarayın aşçıbaşı ile birlikte Fransız aşçı mutfakta yan yana yemek yapmaktadır. Bizim aşçı patlıcan közler ve kuzu etini kavurur. Diğer de beşamel sos yapar ve akıllarına köz patlıcanla beşamel sosu birleştirmek gelir. İkisini karıştırıp sosu tabağa koyarlar. Üzerine de kuzu kavurmayı ve çeşnicibaşı tattıktan sonra yemekler hünkarın sofrasına gider. Mutfakta merakla beklerler yemek beğenilecek mi acaba? Diye. Derken haber gelir "Hünkar beğendi!" diye. Bu yemeğin adı böylece konmuş olur. Hikaye böyle... O günden bu güne herkes beğenir bu yemeği. Biraz emek ister ama davet sofraları, iftar sofraları için ideal bir ana yemektir. O zamanlar domates henüz mutfaklara girmediğinden kullanılmaz. Zamanla kuzu etinin içine domates, biber, kekik de girer ve günümüzdeki halini alır.