



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

Halenze Özlem Aydın

4 Patlıcan
4 yemek kaşığı un
Yarım kilo süt
150 gr kaşar peyniri rendesi
Yarım kilo yağsız kuşbaşı
1 ince kıyılmış soğan
2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı Tereyağı
Tuz

Bir tencerede soğanı sıvıyağ ile kavuruyoruz ve etleri ilave ederek bir süre daha kavurup salçasını ekliyoruz. Üzerine etlerin üstüne çıkacak kadar su ekleyip tuzunu ekliyoruz ve kapağını kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz..

Patlıcanları ocağımızda közleyip kabuklarını soyuyoruz ve ince doğruyoruz. Bir tencereye yağımızı ve unumuzu alıp un kokusu gidene kadar kavuruyoruz ve sütümüzü yavaşça çırparak eliyoruz katılaşmaya başlayınca patlıcanı ve kaşarı ekleyip, tuzunu serpiyoruz . Kapağını kapatıp çok az daha pişiriyoruz . Ocaktan alıyoruz. Servis yaparken tabağımıza patlıcanlı karışımımızı alıp üzerine salçalı etimizi koyuyoruz. Sıcak olarak servis yapıyoruz.