



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKÂR BEĞENDİ

Melikgazi Belediyesi

3 adet kemer patlıcan  
½ kg kuşbaşı et  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı un  
1 fincan süt  
1 fincan su  
2 yemek kaşığı salça  
1 baş soğan  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Etler suyunu çekene kadar pişirilir, yemeklik doğranmış soğan ilave edilir.kavrulduktan sonra salça, tuz, baharat eklenerek 1 çay bardağı sıcak su ile kısık ateşte pişirilir.közlenmiş patlıcanlar küçük doğranır tencerede sıvıyağ unla kavrulur, patlıcanlar ilave edilir. Süt ve su eklenerek pişirilir. Servis tabağına almadan önce kaşar rendesi eklenir, karıştırılır. Servis tabağına havuz şeklinde patlıcan yerleştirilir. Ortasına et yerleştirilir, servis yapılır.

