HÜNKARBEĞENDİ

500 gram kuşbaşı dana eti
2 çorba kaşığı margarin
2 adet küçük boy soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 adet orta boy domates
Yeteri kadar sıcak su
Tuz
Karabiber
Beğendi için: 5 adet patlıcan
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş
kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Süslemek için:
1-2 dal kekik

Eti bir tencereye alıp, suyunu salıp çekene kadar pişirin. Üzerine margarini ve ince kıyılmış soğanı ilave edin. Soğanın rengi dönünce salçayı ekleyin. Bir-iki dakika sonra kabuğu soyulup ince doğranmış domatesi katın. İki dakika kavurun. Daha sonra üzerini geçecek kadar sıcak su koyun. Suyu azaldıkça ilave ederek et yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın ve sıcak tutun. Diğer taraftan beğendiyi hazırlamak için patlıcanları ocakta ya da fırında közleyin. Kabuklarını soyup ince doğrayın. Margarini bir tencereye alıp, unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine patlıcan ve sütü ekleyin. İki dakika sonra kaşar peynirini ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Koyulaşana kadar pişirip servis tabağına aktarın. Üzerine eti yerleştirin. Kekikle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92347 • adı:Hünkarbeğendi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 13:35