



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

1 adet Penguen Közlenmiş Patlıcan
300 gr dana kuşbaşı (bonfile)den
2 adet domates
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
1 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
3 yemek kaşığı kaşığı un
4 yemek kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı süt
Çekme karabiber
Kaya tuzu

2 yemek kaşığı tereyağıyla etimizi bir tavada kavurmaya başlayalım.

Üzerine ince ince kıydığımız biberleri ilave edin.

Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayıp, Penguen Domates Salçası ile kavrulan ete ilave edin.

Arzu ettiğiniz kadar tuz ve karabiber ilave edin.

Tavanın altını kısın ve kendi halinde pişmeye bırakın.

Bu yemekte dana bonfile kullanılması etin kısa sürede pişmesini ve yumuşak olmasını sağlayacaktır.

Etimiz pişerken diğer tavada kalan tereyağını ve unu kavurmaya başlayın. Unu güzelce kavurduktan sonra azar azar sütü ilave edin ve karıştırmaya devam edin.

Hazırladığımız beğendinin de tuzu ve karabiberini ilave edin.

Son olarak Penguen Közlenmiş Patlıcanları ekleyin ve beğendi kıvam alıncaya kadar karıştırmaya devam edin.

Beğendi hazır olunca servis tabaklarının altına eşit olarak dağıtın.

Kavrulan etlerimizide beğendilerin üzerinde servis edin.



