



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

4 çorba margarin
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
3-4 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı tuz
1 kg et
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı un
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber

Patlıcanları alüminyum folyo ya sarıp ocağın üzerinde közleyin. Közlendikten sonra soyup ezin.

Un vesanayı kavurun.

Sütü azar azar yedinir.

Tuzu ekleyin.

Sosu ezilmiş patlıcanlarla karıştırın.

Tüm karışımı çukur bir tabağa alın. Etləri tavaya koyun ve suyunu çekene kadar az sana ile pişirin.

Unu ekleyin.

Sarımsakları ve salçayı da ilave ettikten sonra tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Etləri bir borcama koyun. Servis yaparken tabağa ilk önce beğendisini (sosunu) koyun. Sonra beğendinin tam ortasına gelecek şekilde eti yerleştirin.

