



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKÂR KEBABI

KEBABI:

900 gram koyun eti

40 sadeyağı ya da margarin (2 çorba kaşığı)

150 gram domates (2 orta) ya da 40 gram tuzsuz domates salçası (1/2 kahve fincanı)

1 1/2 bardak su

BEĞENDİSİ:

750 gram patlıcan

30 gram un (3/4 kahve fincanı)

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

300 gram süt (4 kahve fincanı)

25 gram rende kasar (1 kahve fincanı)

Tuz

1 Kebabı reçetesinde gösterilen malzeme listesi ile aynı tas kebabı gibi pişirin.

2 Patlıcanlar birkaç yerinden delinerek, ocakta közlenir. Kabukları soyulur, çok ince bir şekilde doğranır. Tavaya margarin alınıp eritilir ve un eklenir. Un, hafifçe sararana kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Sonra; sıcak süt, kıyılmış patlıcan, tuz ilve edilip, çırpma teli ile sürekli karıştırılarak beğendi koyulaşana kadar pişirilir. Ateşten almadan birkaç dakika önce, kasar rendesi eklenip karıştırılır.

3 Eti tabağın bir tarafına, beğendiyi de diğerk tarafına yerleştirmek suretiyle servis yapılmalıdır.