



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HÜNKAR KEBABI

1 kg. kusbasi kuzu eti  
Çorba kasigi margarin  
1 bas ince dogranmis iri  
1 çorba kasigi salça  
1 tatli kasigi Un  
1 tatli kasigi tuz  
1 lt. su  
2 adet orta boy domates (kabuksuz ve ince dogranmis)  
2 tatli kasigi  
soğan  
Sarimsak Sos  
Baharat torbasi (kekik, feslegen, 1 adet defne yapragi, tane karabiber, maydonoz sapi ve kökü)  
Beğendi için:  
6 adet çekirdeksiz iri kemer patlicani  
2 çorba kasigi tepeleme dolu yag  
5 kahve fincani Un (150 gr.)  
1 1/2 su bardagi Süt  
1/2 tatli kasigi tuz

Yagi bir tencereye koyup kizdirin ve etleri ekleyin. Birakacagi suyu çekip pembe bir renk alincaya kadar 10 dk. kavurun. Ardindan soğanı koyup 2 dk. salcasini koyup 1 dk. daha kavurun, karisima unu ekleyin. Iyice karistirip baharat torbasi, tuzu ve suyuyla birlikte agir ateste 15 ila 20 dk. pisirin. Ayri bir kapta Begendi'yi de hazirlayin. Oval bir güvece etleri bosaltin, etin yari seviyesine kadar salçasini koyun. Üzerine ince dilimlenmis kasar peynirlerini dizin. Sonra üzerine begendiyi dökerek firina sürün. 5 ila 6 dk. firinda kaynatmadan bekletip çıkarin. Üzerine 2 veya 3 kasik kizarmis tereyağı dökün. Hünkar Begendiniz servise hazir.

### BEGENDI

Patlicanlari yıkayin. Sonra bıçagin burnu ile hafifçe delin. Kömür izgarasi, gazli veya elektrikli ocak üzerinde patlicanlari çevirerek hamur gibi oluncaya dek pisirin. Limonlu suyun içinde soyun. Bir tencerede erittiginiz yaga unu ekleyip bir yumurta çirpma teli ile karistirin. 3 ila 4 dk. orta ateste kavurun. 5 dk. sonra hafif soguyunca kaynar sütle agir ateste 3 dk. iyice karistirin. Patlicanlari sikip ekleyin. Tuzunu da koyup 5-6 dk. pisirin, üzerine rende peyniri dökün.

[ML® Kase Kebabi için tıklayın](#)