HÜNKAR KEBABI

1 kilo kuzu eti
4 orta boy patlıcan
2 büyük baş soğan
6 çorba kaşığı sadeyağ veya margarin
2 orta boy domates
2 çay kaşığı tuz
2 kahve fincanı un
2 su bardağı süt
100 gram kaşarpeyniri
yarım çay kaşığı karabiber.

Etler, ufak kuşbaşı şeklinde kesilir, yıkanır. Suyu iyice süzdürülür. Bir tencereye konulur. Rendelenmiş soğan suyu ve yağ ilave edilerek orta ateşte iyice suyu çekinceye kadar kavrulur. Ufak ufak kesilen domates ilave edilir. Tuz ve karabiber konur, 15 dakika daha kavrulur. Bir bardak sıcak su ilave edilerek 45 dakika ateşte pişirilir. Patlıcanlar, kabuğu ve sapı ile beraber sert ateş üzerinde pişirilir (tıpkı mısır gibi). Sonra, patlıcanlar teker teker, saplarından tutarak ve keskin bir bıçakla kabukları soyulur ve derhal soğuk suya atılır. Diğer bir tencereye 2 kaşık yağ konulur, içerisine un ilave edilir. İyice koyulaşıncaya kadar tekrar telle vura vura karıştırılır. Daha sonra, tencerede birikmiş olan az su süzülür, kremanın içerisine konulur, kaşarpeyniri rendesi, tuz ilave edilerek 5 dakika orta ateşte vura vura pişirilir. Genişçe servis tabağının bir kenarına beğendi, bir kenarına da etler konulur ve servise verilir.

© lezzetler.com tarif no:44644 • adı:Hünkar Kebabı • gönderen:fener • indirme tarihi:10.05.2024 - 00:17