



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKÂR KEBABI

6 adet çekirdeksiz iri kemer patlıcanı
5 kahve fincanı un (150 gram)
1,5 su bardağı süt (300 gram)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
1/2 su bardağı rende gravyer

Beğendisinin hazırlanışı:

- 1) Patlıcanları pişirip, limonlu su içine soyunuz.
- 2) Bir tencereye yağı koyup eritiniz. Unu ilâve ederek bir yumurta çırpma teliyle karıştırarak 2-3 dakika orta ateşte kavurup ateşten alınız.
- 3) 5 dakika sonra hafif soğuyunca sütü kaynar olarak ilâve ediniz.
- 4) Ağır ateşte 2-3 dakika iyice karıştırıp, suyunu sıktığınız patlıcanları ilâve edip, ezerek ve karıştırarak tuzunu koyup 5 dakika pişiriniz.

Kebabı:

- 1) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız, etleri ilâve edip, etler bırakacağı suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz.
- 2) Oval bir güvece veya küçük bir tepsiye etleri boşaltınız, etin yarı seviyesine kadar salçasından koyunuz, etlerin üzerini çok ince dilimlenmiş gravyer peyniri ile kaplayınız, sonra üzerine Beğendi'yi dökerek fırına sürünüz.
- 3) 5 dakika fırında kaynatmadan bekletip çıkarınız, üzerine 2 kaşık kızarmış tereyağı döküp servis yapınız.