



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKARBEĞENDİ

İlkay Karaca

2 Adet Patlıcan
2 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1.5 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Kaşar Peyniri
200 g Kıyma
1 Adet Soğan
İsteğe Bağlı Baharat

Patlıcan közlenip ince ince kıyılır. Un tereyağında kavrulup süt eklendikten sonra koyulaşana kadar kavrulur. Üzerine kıyılmış patlıcan ve rendelenmiş kaşar peyniri eklenip karıştırılır. Diğer tarafta kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Soğan ve baharat eklenip kavrulur. Kavrulmuş kıyma beğendinin üzerinde servis yapılır.
