



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI HÜNKARBEĞENDİ

2 Adet Patlıcan  
2 Çorba Kaşığı Un  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1 Çay Bardağı Krema  
1/2 Çay Bardağı Süt  
1 Su Bardağı Kaşar Peyniri (rendelenmiş)  
200 g Kıyma  
1 Adet Soğan  
1 Adet Domates  
İsteğe Bağlı Kekik  
İsteğe Bağlı Kimyon  
İsteğe Bağlı Kırmızı Pul Biber

Patlıcan közlenip ince ince kıyılır. Un tereyağında kavrulup krema eklendikten sonra koyulaşana kadar kavrulur. Üzerine kıyılmış patlıcan ve rendelenmiş kaşar peyniri eklenip karıştırılır. Diğer tarafta kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Soğan, domates ve baharat eklenip kavrulur. Kavrulmuş kıyma; simit içine yerleştirilmiş beğendinin üzerinde servis yapılır. Hünkar beğendi simitinin tarifi için buraya tıklayınız.

---