



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR BEĞENDİ

750 g Kuzu Kuşbaşı
3 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Adet Kuru Soğan
3 Diş diş sarımsak
3 Adet Sivribiber
3 Adet Domates
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber
2 Adet Orta Boy Bostan Patlıcanı
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Un
2 Su Bardağı Süt

Derince bir sote tavasını ocağa koyup kızdırın. Kuşbaşı etleri tavaya atıp hızlı ateşte rengi dönünceye kadar çevirin. Yağı ekleyip sotelemeye devam edin. Soğanı ve domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Biberleri ince halkalar halinde doğrayın. Önce soğanı ve biberi ilave edip etlerle birlikte kavurun. Etler suyunu bıraktığında tuzunu ilave edip karıştırın. Doğranmış domatesi ilave edip suyunu çekene kadar yaklaşık 30 dakika orta ateşte pişirin. Arada bir karıştırın. Patlıcanları birkaç yerinden çatalla delin. Patlıcanları ateşe koyun, kabukları yanınca kadar közleyin. Közlenmiş patlıcanları soyup hemen üzerlerine birkaç damla süt serpiştirin. (Beyaz kalması için). Patlıcan içlerini bıçakla kıyın. Beşamel sosu yapmak için; tereyağını ufak bir tencerede eritip unu ekleyin ve kavurun. Sütü azar azar ilave edip beşamel sos kıvamını alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Tuzunu ekleyin. Ezilmiş patlıcanı sıcak beşamela ilave edip iyice karıştırın. Beğendiyi servis tabaklarına paylaştırıp üzerine 2 servis kaşığı kadar kuzu kavurma ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

