ISPANAK BEĞENDİ

2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 kilo ıspanak
3 adet patlıcan
1 adet topan patlıcanı
Eti için:
500 gram kuşbaşı
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
2 adet kırmızı kapya biberi
Sosu için:
4 yemek kaşığı pul biber
4 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
4 yemek kaşığı sıvı yağ

Öncelikle ıspanakları güzelce yıkayın ve patlıcanları fırında ya da ocakta közleyin
Diğer yandan da kuşbaşı etinizi ocağa pişmeye alın.
Ardından soğanı sarımsağı ve kapya biberi küp küp doğrayarak etin üzerine ilave ederek pişirmeye devam edin.
Közlenmiş patlıcanları kabuklarından ayırarak bıçak yardımıyla küçük küçük parçalara ayırın.
Ispanakları ince ince dilimleyin ve soteleyin.
Beğendi sosu için yağı sos tavasına alın ve unu ekleyip kavurmaya başlayın.
Unun rengi dönünce azar azar süt ilavesi yaparak bir yandan da çırpmaya devam edin.
Sos kıvamını alan beğendiye patlıcanları ve ıspanakları, son olarak da kaşarı ekleyerek özdeşleştikten sonra altını kapatın.
Pul biberli sosu içinse malzemeleri sos tavasında pişirin.
Servis tabağının altına beğendi sosunu, üzerine de etini ekleyin.
En üstüne pul biberli sosu gezdirerek sevdiklerinizle paylaşabilirsiniz.