



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ HÜNKARBEĞENDİ

500 gram kuzu kuşbaşı
5 adet sivri biber
1 adet kırmızı dolamlık biber
1 su bardağı arpacık soğan
4 diş sarımsak
Yarım demet taze dal kekik
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Beğendi için:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1.5 su bardağı süt
1 çay bardağı rende kaşar peyniri
2 adet közlenmiş patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı

Sarımsakları ve arpacık soğanları üzerine bir miktar zeytinyağı ekleyip 5 dakika kavurun. Kuzu etlerini de küçük parçalara ayırıp, taze kekiği içlerine atıp 20 dakika birlikte kavurun. İçine sivri biberleri ve kırmızıbiberi de doğrayıp salçayla birlikte ekleyin ve 25 dakika daha az su ekleyip iyice pişirin. Bu arada beğendi için tereyağını unla kavurup içine sütü, rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip beşamel hazırlayın. Közlenmiş patlıcanı da tereyağında kavurup ekleyin ve servis tabağına alıp, üzerine etleri ekleyip sıcak sıcak ikram edin.