



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI HÜNKAR BEĞENDİ

2 adet patlıcan
500 gr kıyma
2 adet domates
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay bardağı süt
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz karabiber, pul biber

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyarak ezebilirsiniz.

Kıymayı bir tavada kavurduktan sonra üzerine doğranmış soğan, sarımsak ve rendelenmiş domatesleri eklemeniz gerekir.

Salçaları üzerine ilave ederek kavurmaya devam edebilirsiniz.

Kıymalı harcın üzerine ezilmiş patlıcanı ekleyerek harcı harmanlamanız gerekir.

Sütü bu aşamada ekleyip karıştırmaya devam edebilirsiniz.

Tuz, karabiber ve pul biberi ilave ederek karıştırma işlemi sürdürün.

Hazırladığınız karışımı borcam ya da fırın kabına dökebilirsiniz.

Üzerine tereyağı ve rendelenmiş kaşar peyniri serpererek ek lezzet katabilirsiniz.

200 derecede önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirmeniz gerekir.

Sıcak servis yaparak tüketimi önerilir.