



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RUMELİ BEĞENDİSİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg patlıcan  
Yarım kg kıyma (satırla kıyılacak)  
1 parça böbrek üstü yağı  
4 iri baş soğan  
3 diş sarımsak  
Yarım çay fincanı sirke  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Sosu için:  
2 kaşık Un  
Yarım kg süt  
300 gr kaşar peyniri  
Biber  
Domates  
Maydanoz

Patlıcanları iri iri dilim halinde kalınca doğranır.

Tuzlu suda biraz bekletilerek kuurulanır, kızartılır ve tepsiye dizilir.

Diğer tarafa böbrek üstü yağı ince ince doğranır, satırla kıyılmış kıyma bunun içinde kızartılır.

Soğanlar iri iri doğranır üzerine yayılır, karıştırılır ve bir kaparılarak soğanların etin buğusunda pişmesi (böğürtürülmesi) sağlar.

Piştikten sonra üzerine sirke sarımsak, tuz ve şeker karışımı ilave edilir.

Patlıcanların üzerine bu karışım yayılır.

Diğer tarafta un yağsız olarak kavrulur, soğutulur üzerine süt ilave edilir, boza kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Yemeğin üzerine dökülür. Rendelenmiş kaşar peyniri serpilir, istenirse domates maydanoz ve biberle üzeri süslenerek fırınlanır. 20 dakika kadar pişirilir.

