



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## RUMELİ BEĞENDİSİ (EDİRNE)

1 kilogram patlıcan  
yarım kilogram kuşbaşı et  
yarım çay bardağı sıvıyağ  
2 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 çay kaşığı sirke  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 kaşık salça  
1 yemek kaşığı un  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri.

Patlıcanlar közlenir kabukları soyulur, ince ince doğranır ve ezilir. Diğer tarafta bir tencerede sıvı yağa soğanlar eklenerek kavrulur içine kuşbaşı et eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır etin kendi suyunda pişmesi sağlanır. Etler piştikten sonra üzerine sirke, sarımsak, tuz ve şeker ve bir yemek kaşığı salça ilave edilir, kavrulur. Un çok az yağ ile hafif kavrulur, soğutulur ve üzerine süt eklenerek boza kıvamına gelene dek pişirilir. Bu sos patlıcanın üzerine dökülür. Servis tabağında etin yanına eklenip üzerine kaşar peyniri serpilerek servis yapılır.