



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ BEĞENDİSİ

2 kilo patlıcan
2 kilo kuzu eti kulbaşı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı salça
3-4 diş sarımsak
4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı sirke

Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyduktan sonra çatalla ezin.

Diğer taraftan sıvıyağ ve kıyılmış soğanı tencereye alın.

Soğan hafif pembeleşene kadar kavurun. Eti ilave edip, 2-3 dakika kavurduktan sonra kısık ateşte, et suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Üzerine sirke, tozşeker, salça, sarımsak ve tuzu katın. Tüm malzemeyi 1-2 dakika kavurduktan sonra tencereyi ocaktan alın.

Unu bir tencerede tereyağı ile birlikte hafifçe kavurun ve üzerine sütü ekleyip, bir yandan da topaklanmaması için sürekli karıştırın. Bu sosu patlıcanın üzerine ilave edin ve yavaşça karıştırıp, servis tabağına alın. Ortasını havuz şeklinde açın ve eti yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.