



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RUMELİ BEĞENDİSİ

1 kg közlenmiş patlıcan  
750 gr kuşbaşı kuzu eti  
2 yemek kaşığı margarin  
1 adet ince kıyılmış soğan  
8 adet arpacık soğan  
1 adet küp doğranmış havuç  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı salça  
yeteri kadar tuz, karabiber, pulbiber, kekik  
beğendi sosu malzemesi  
3 yemek kaşığı un  
3 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı margarin

Büyükçe bir tencerede margarinle kuru soğanları, pembeleşene kadar kavurun, etleri ve havuçları içine atın 5-6 dk. kavurun etler suyunu salıp çekene kadar pişirin, tuzunu, baharatlarını, sirkeyi, toz şekeri koyun 2-3 dk daha pişirin ve ocağın altını kapatın. Başka bir tencerede 1 yemek kaşığı sana margarini eritin içine unu koyup kavurun, kavruşana una sütü yavaş yavaş ilave edin bir yandan da devamlı karıştırın topaklanma olmadan boza kıvamına gelene kadar pişirin, kıyılmış patlıcanları ilave edin iyice karıştırın tuzunu koyun, büyükçe bir servis tabağına beğendi sosunu yayın üzerine pişmiş etleri dökün, sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "farfara" tarafından gönderildi. 17.08.2014