



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SAC ÜSTÜNDE HÜNKARBEĞENDİ

500 gram kuzu eti
3 adet közlenmiş patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
50 gram kaşar peyniri rendesi
10 adet zeytin
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet közlenmiş kırmızıbiber

Etlere kendi suyunu çekinceye kadar bir tencerede pişirip üzerine salçalı suyu ekleyip 20 dakika pişirin. Patlıcanları bıçakla ezin, üzerine tereyağını eritip ekleyin ve ezerek karıştırın. İçine kaşar peyniri rendesini de ekleyip ezilmiş sarımsakları, çekirdekleri çıkartılmış zeytinlerle beraber karıştırın. Közlenmiş kırmızıbiberleri bıçakla kıyıp içine ekleyin. Bu karışımın içine zeytinyağı ekleyip lezzetine lezzet katın. Bu karışımı da sac üzerine alıp üzerine pişen etleri yerleştirip, sıcak olarak ikram edin. Sofranın ortasına sacla birlikte getirip farklı bir sunum yapın.