



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACİDE USULÜ HÜNKAR BEĞENDİ

Serpil Fırat

- 3 Çorba Kaşığı Un
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Kg. Süt
- 1 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesi
- 3 Adet Kemer Patıcan
- 1 Kg. Dana Kuşbaşı
- 2 Adet Soğan
- 2 Adet Defne Yapağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Dana kuşbaşıını, ince doğranmış soğan ve defneyapağı ile birlikte 15 dakika kadar kavuralım, ardından pişmeye bırakalım. Öte yanda un ve tereyağını da başka bir tencerede kavuralım. Azar azar sütü ilave edelim. Koyu bir kıvam elde edene kadar karıştıralım. Patıcanları ocakta közleyelim. Kabuklarından arındırıp içini çıkaralım ve iyice ezelim. Beğendi sosun içine ezilmiş patıcanları ilave edelim. Son olarak rendelenmiş kaşar peynirini, tuzu ve karabiberi sosa katalım ve karıştıralım. Servis tabağına beğendi sosu alalım, üzerine etleri yerleştirelim. Dilersek rendelenmiş kaşar peyniri ve defneyapağıyla süsleyebiliriz.