



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU HÜNKAR BEĞENDİ

www.sefabdullahusta.com

Harç için:

300 gr tavuk göğsü

1 yeşil biber

1 kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

2 adet domates

2 adet biber

Sıvı yağ

Zeytinyağı

Tuz

Beğendi için:

4 adet patlıcan

Limon suyu

1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı un

2 su bardağı süt

Zeytinyağı

Karabiber

Tuz

Mozarella peyniri

Öncelikle patlıcanları közlemekle başlayalım. Sonra tavuk harcının malzemelerini doğrayıp kavuralım. Diğer tarafta da beşamel sosu yapmaya başlayalım. Ben sıvıyağ kullanıyorum.

Bu sosu bilmeyen yoktur sanırım yinede ben bir tarif edeyim. Sıvıyağ veya tereyağında unumuzu kavuruyoruz.

Kokusu çıkmaya başlayınca süt ekleyip karıştırıyoruz.

Kıvamı akıcı olacak. Kıvamı olunca içine biraz karabiber ekliyoruz. Tarifimize dönelim. Közlenen patlıcanları soyup bıçakla iyece ezilecek şekilde doğrayalım.

İçine limon suyu sıkalım, bir diş sarımsağı da ekleyelim.

Patlıcanları ocak üstünde beşamel sosla buluşturup kaşar peyniri ekleyelim.

Peynir eriyince altını kapatalım. Servis tabağına beğendimizi alıp üzerine pişmiş olan tavuklu harcı yayalım.



