



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU HÜNKAR BEĞENDİ

1 kilogram bostan patlıcan
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Tavuk sote için:
1 adet tavuk göğsü
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
3 adet sivri biber
1 adet kapyra biberi
2 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber

Patlıcanları fırında veya tavada közlemekle başlayın.

Bu arada tavuk soteyi hazırlayın.

Kullanacağınız tavuk göğsünü kuşbaşı doğrayıp tencereye alın.

Tavukları kısık ateşte suyunu salıp çekene kadar soteleyin.

Tavuklar suyunu çekince kullanacağınız yağları da ekleyip kavurun.

İki diş sarımsağı ince ince kıyın, soğanları yemeklik doğrayın.

Soğan ve sarımsakları da ekleyip sotelemeye devam edin.

Biberi ince ince doğrayın ve kavrulan soğanların yanına ilave edin.

Biberler yumuşayana kadar kavurma işlemine devam edin.

Daha sonra salçasını ekleyin.

Tenceredeki malzemeleri, salçanın kokusu çıkana kadar soteleyin.

Yemeklik doğradığınız domatesi, baharatlarla birlikte tencerenin içine ekleyip kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin.

Tavuk soteniz hazır, beğendiyi hazırlamaya devam edin.

Közlediğiniz patlıcanları soyun.

Çatal veya patates ezici kullanarak püre haline getirin.

Yağları bir tencerede hafifçe kızdırın.

Unu tek seferde kızgın yağa ekleyip hızlıca karıştırın.

Tencereyi 5 dakika kadar kavurduktan sonra patlıcanları ilave edin.

Bütün tencereyi güzelce karıştırdıktan sonra yavaş yavaş sütü ilave ederek ocağın altını kısın.

Tencereyi bu şekilde 5 dakika daha karıştırarak pişirdikten sonra ocağın altını kapatın.

Patlıcanlı beğendiyi servis tabağına alın, üzerine tavuk soteyi ilave edin ve isterseniz maydanozla süsleyip hemen servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:171548 • adı:Tavuklu Hünkar Beğendi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.05.2024 - 23:09