HÜNKAR BEĞENDİ



3 Adet Patlıcan
500 gr. kuzu kuşbaşı eti
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Adet domates
1 Adet soğan
1 Su bardağı süt
1 Çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

3 adet patlıcan közlenir.
Soğan yağın içinde kavrulur, üzerine et eklenir.
Et suyunu salıp çekince 1 su bardağı sıcak su eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. En son tuz ve karabiber konur.
Diğer taraftan 2 kaşık yağda, un kavrulur, üzerine közlenmiş ve ince kıyılmış patlıcan konur, süt eklenir karıştırılır.
Servis tabağına önce patlıcan beğendi yayılır, üzerine hazırlanan etli harç konur.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse soğanla birlikte 2 diş sarımsak da etle kavrulur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 201 | Adı: Hünkar Beğendi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:21