



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## سلطان بغندي Hünkar Beğendi



٣ أعداد باذنجان  
٥٠٠ غرام لحم  
٥ ملاعق حساء  
١ عدد طماطم  
١ عدد بصل  
١ كوب ماء ملك  
١ ملعقة حساء  
١ ملعقة حلو ملي  
١ ملعقة شاي ف

# يجمر ٣ أعداد اباذنجان , ويشوي البصل في داخل الزيت ويضاف عليها اللحم  
# عند جذب اللحم ماء يضاف ١ كوب ماء من مياه ساخنة ويطبخ حتى يصبح ناعما وفي الأخير وضع الملح والفلفل الأسود  
# وفي الطرف الآخر يشوي الطحين في ٢ ملعقة زيت , ويوضع عليها الباذنجان المجمرة والمقطوعة بشكل رقيق ويضاف الحليب ويخلط  
# ينشر أولا باذنجان بغندي على أطبق الخدمة ويوضع عليها هاون اللحم المعد ويقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : عند الرغبة يمكن محمر ٢ أسنان ثوم مع البصل باللحم