



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي 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