



## سلطان ب Gundı

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 مل  
١ ملعقة شاي فا

- # يجمر ٣ أعداد باذنجان ، ويُشوي البصل في داخل الزيت ويضاف عليها اللحم
- # عند جذب اللحم ماء يضاف ١ كوب ماء من مياه ساخنة ويُطبخ حتى يصبح ناعما وفي الأخير وضع الملح والفلفل الأسود
- # وفي الطرف الآخر يُشوي الطحين في ٢ ملعقة زيت ، ويوضع عليها البازنجان المجمدة والمقطوعة بشكل رقيق ويضاف الحليب ويُخلط
- # ينشر أولا باذنجان ب Gundı على أطبق الخدمة ويوضع عليها هاون اللحم المعد ويقدم للخدمة وهي ساخنة

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