



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Hünkar Bəyəndi

Hünkar Beğəndi



3 Ədəd badımcan
500 qr. Quzu quşbaşı əti
5 Yemək qaşığı duru yağ
1 Ədəd pəmidor
1 Ədəd soğan
1 Stəkan süd
1 Yemək qaşığı un
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər

- # 3 ədəd badımcan közlənir. Soğan yağın içində qovrulur, üzərinə ətəlavə olunur.
- # Ət suyunu sovurunca 1 stəkan isti su əlavə olunur, yumuşayana qədər bişirilir. Ən son duz qara bibər qoyulur
- # Digər tərəfdən 2 qaşığı yağda, un qovrulur, üzərinə közlənmiş və incə doğranmış badımcan qoyulur, süd əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Xidmət qabına əvvəlcə badımcan bəyəndi yayılır, üzərinə hazırlanan ətli xərc qoyulur. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Arzu edilərsə soğanla birlikdə 2 diş sarmısaq da ətlə qovrula bilər.