



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Auberginenpürree mit Fleisch

Hünkar Beğendi



3 Auberginen  
500 g klein gewürfeltes Lammfleisch  
5 EL Öl  
1 Tomate  
1 Zwiebel  
1 Glas Milch  
1 EL Mehl  
1 KL Salz  
1 TL Pfeffer

# 3 Auberginen auf Glutfeuer anbraten.  
# Zwiebel in Öl andünsten und das Fleisch hinzugeben.  
# Wenn die Flüssigkeit des Fleisches verdampft ist ein Glas warmes Wasser hinzufügen und bis das Fleisch weich wird kochen. Schließlich Salz und Pfeffer einstreuen.  
# Nebenbei das Mehl in 2 Löffel Butter andünsten, darauf die gebratenen und fein geschnittenen Auberginen und die Milch hinzugeben und umrühren.  
# Auf dem Servierteller zuerst das Auberginenpürree ausbreiten darüber die Fleischmischung geben.  
Warm servieren.

**Tipp:** Auf Wunsch kann mit den Zwiebeln auch zwei Knoblauchzehen andünstet werden.