



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 angedünstet werden.