



Cordero estofado servido por puré de berenjena

Hünkar Beğendi



3 berenjenas
500 gramos cubos de cordero
5 cucharadas de aceite vegetal
1 tomate
1 cebolla
1 vaso de leche
1 cucharada de harina
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Barbacoa 3 berenjenas. Ase la cebolla con el aceite, añadir los cubos de cordero.
- # Cuando la salsa se evapora añadir 1 taza de agua caliente, cocinar hasta que ablande. Por último añadir sal y pimienta negra.
- # Asar la harina con 2 cucharadas de harina en una olla, añadir la barbacoa y las berenjenas en rodajas finas, y añadir la leche y mezclar.
- # Coloque esta mezcla en el plato y se aplana, y coloque la mezcla de cordero guisado en él. Servir bien caliente.

Nota: Puede hacer asados 2 dientes de ajo con cebolla también.