



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

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 negro.

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 aplanan, y coloque la mezcla de cordero guisado en él. Servir bien caliente.

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