



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.