



## Hunkar Begendi

Hünkar Beğendi



3 aubergines  
500 gr. de viande d'agneau  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 tomate  
1 oignon  
1 tasse de lait  
1 cuillère de farine  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir

- # Grillez 3 aubergines.
- # Laissez cuire les morceaux d'oignons dans l'huile et rajoutez la viande dessus.
- # Quand la viande absorbe son liquide, rajoutez 1 verre d'eau. Laissez cuire jusqu'au ramollissement puis rajoutez du sel et du poivre noir.
- # De l'autre côté, laissez cuire dans de la farine dans l'huile, rajoutez les aubergines grillés dessus et du lait puis mélangez tous ensemble.
- # Mettez en premier les aubergines dans l'assiette, puis rajoutez le mélange de viande.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez grillez des pousses d'ail avec les oignons selon votre volonté.