



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Хюнкар Беенди

Hünkar Beğendi



3 баклажана
500 гр. баранины (мелкими кусочками)
5 стол.ложек раст.масла
1 помидор
1 репч.лук
1 стакан молока
1 стол.ложка муки
1 чайн.ложка соли
Пол чайн.ложки чёрн.молот.перца

Баклажаны запечь.Мелко порезанный лук поджарить на раст.масле,добавить мясо.

Когда мясная жидкость выпарится,долить 1 стакан горячей воды,тушить до готовности.Посолить,поперчить.

В другой кастрюле поджарить муку на раст.масле(2 стол.ложки),положить мелко порезанные запечёные баклажаны,добавить молока,помешать.

Выложить на серв.тарелку баклажаны,сверху- приготовленное мясо.Подавать горячим.

По желанию, можно вместе с луком поджарить 2 дольки чеснока.