

Hunkar Begendi

Malzemeler

Kuzu Kusbasi - 300 gr.
Sarimsak - 2 Dis
Orta Boy sogan - Yarim Adet
Biber Salcasi - 1 Yemek Kasigi
Domates - 1 Adet
Et Suyu - 1 Adet
Kavrulmus Dolmalik Fistik -
Taze Dag Kekigi - 2 Dal
Tuz -
Karabiber -
Begendi Icin
Patlican - 3 Adet
Sut - 2 Su Bardagi
Dil Peyniri - 100 gr.
Tereyagi - 30 gr.
Un - 30 gr.

Yapilisi

Zeytinyagini tencereye alin.

Ince ince kiyilmis sogan ve sarimsagi ilave edip pembelesinceye kadar soteleyin.

Etleri ilave edin ve 5-6 dakika daha soteleyin.

Domatesi rendeleyin ve etlere ekleyin. Karistirarak pisirmeye devam edin.

Domatesler suyunu cekince salca, dolmalik fistik ve et suyunu ilave edin. Etler yumusayana dek pisirin.

Patlicanlari ateste kozleyin.

Kabuklarini soyun ve limonlu suda 5 dakika kadar bekletin.

Patlicanlari Suyunu iyice suzun. Keskin bir bicak yardimiyle cok ince kiyin.

Tereyagini bir tavada eritin. ve unu ekleyin.

Sararincaya kadar kavurun. Surekli karistirarak soguk sutu ilave edin.

Karitim koyulastiginda atesten alin.

Ince kiyilmis patlicanlari, tuzu, dil peynirini eze eze ekleyin. kasar peynirini ekleyin.

Tuz ve karabiber ile tatlandirin.

Hizli hizli karistirip, servis tabagina alin. Uzerine etleri koyun ve yemegimiz hazır