

Hunkar Begendi.

Malzemeler

2 bostan patlican

1 yemek kasigi un

1 kahve fincani aycicegi yagi

1 su bardagi sut

Yarim cay bardagi rendelenmis kasar peyniri

250 gr kusbasi dana eti

1 soğan

1 havuc

1 su bardagi su

1 defne yapragi

Yarim yemek kasigi salca

2 dis sarimsak

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Bostan patlicanlarin uzerini bicakla birkac yerinden delin ve firin izgarasinda yumusayincaya kadar kozleyin. Hafif soguyunca kabuklarini soyun ve bir kaseye alin. Unu aycicegi yaginin yarisi ile pembelesinceye kadar kavurun. Sutu azar azar ekleyip karistirin. Patlicani ilave edip karistirin. Rendelenmis kasar peyniri, tuz ve karabiber ekleyin ve ocaktan alin.

Ayri bir tencerede yemeklik dogranmis soğan, kusbasi et, sarimsak, kup dogranmis havuc ve defneyapragini siviyaagda kavurun. Salca, 1 cay kasigi un ve 1 su bardagi su ekleyip etler yumusayincaya kadar pisirin. Tuz, karabiber ile tatlandirin. Patlicani servis tabagina yayin. Uzerine etleri yerlestirip servis yapin.