

Hunkar Begendi

Malzemeler

Etli kısmi için:

250 - 300 gr kus basi et

2 domates

1 sivribiber

1 küçük soğan

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 su bardağı kaynar su

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Patlıcanlı kısmi için:

3 büyük boy patlıcan

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı soğuk süt

Kasar peyniri rendesi (3 yemek kaşığı)

Tuz

Karabiber

Yapılışı

Soguyan patlıcanların kabukları soyulur ve sıcak suya tutularak bir kenara alınır.

Kusbasi etler çok daha küçük parçalara ayrılır.

2 yemek kaşığı zeytinyağı ile etler suyunu çekene kadar pisiriniz.

Doğranmış soğan ve sarımsaklar ile sivribiber ilave edilip 1 dakika kadar pisirilir.

1 tatlı kaşığı domates salçası ilave edilip kavrulur.

Üzerine doğranmış domates eklenip birkaç dakika daha arada karıştırarak pisirilir.

Tuz ve karabiber ilave edilerek yaklaşık yarım saat daha pisirilir

Patlıcanlar kup doğranır.

Bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağı ile 2 yemek kaşığı un kavrulur.

Üzerine patlıcanlar ilave edilip pisirmeye karıştırarak devam ediniz.

1 bardak soğuk süt yavaş yavaş karıştırarak ilave edilir.

Son olarak tuz ve karabiber ve kasar rendesi ilave edilerek kasar peyniri eriyene kadar pisirmeye devam edilir.

Patlıcanlı sos servis tabağının altına, etli karışım uste gelecek şekilde dokulerek servis yapılır.

AFİYET OLSUN