

Tavuklu Hunkar Begendi

Malzemeler

4 buyuk patlican

2 su b. sut

1.5 yemek k. un

1 yemek k. tereyagi

Karabiber

2 adet tavuk gogsu

1 orta boy sogan

2 adet biber

2 cay kasigi toz kirmizi biber

Yapilisi

Eti isitilmis bir tencereye soyulmus ama dogranmamis soganla beraber alip yuksek ateste karistirarak kavurun.

Suyunu salip cekene kadar pisirin. Ardindan dogranmis biberleri ekleyip 10 dk. kadar pisirin.

Toz kirmizi biber, tuz ve karabiberini ekleyip karistirin.

Patlicanlari bir kac yerinden delerek tercihen ocak uzerinde kozleyin.

Bekletmeden kabuklarini soyup bir kaba alin.

Patlicanlari kucuk kucuk dograyip bicakla dover gibi yaparak ezin.

Bir tencereye tereyagi ve unu alip,unun kokusu cikana kadar kavurun.

Sutunu ilave edin. Muhallebi kivamina gelince patlicanlari, cok az karabiberi ve tuzu ekleyip karistirin.2 dakika kadar bu sekilde pisirin. Servis tabagina alip yayın.

Uzerine sicak olarak onceden pisirdiginiz tavuk etini koyun. Sicakken servis edin.