

Hünkar Beğendi

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Et İçin:

- 500 gr kuzu veya dana kuşbaşı
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 su bardağı sıcak su

Beğendi İçin:

- 2 adet patlıcan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Etleri Pişirme:

- Tereyağını ve sıvı yağı tencereye alın, soğanları ekleyerek kavurun.
- Kuşbaşı etleri ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Sarımsakları ekleyin, ardından domates ve salçayı ekleyerek karıştırın.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin, sıcak suyu dökün.

- **Kısık ateşte 30-35 dakika pişmeye bırakın.**

2. Beğendi Hazırlama:

- Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyup püre haline getirin.
- Tereyağını bir tavada eritip unu ekleyerek **kokusu çıkana kadar kavurun**.
- Sütü azar azar ekleyerek karıştırın ve koyulaşmasını sağlayın.
- Közlenmiş patlıcanları ekleyip iyice karıştırın.
- Kaşar peynirini ekleyip tuz ve muskat rendesi ile tatlandırın.

3. Servis:

- Servis tabağına önce beğendiyi yayın.
- Üzerine pişen etleri koyarak sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha lezzetli bir beğendi için **patlıcanları ocakta közlemek yerine mangalda közleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı