BEĞENDİLİ TAVUK

1 adet tavuk
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
Beğendi İçin;
5 adet patlıcan (1 kg.)
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1 avuç rende kaşar
1 çay kaşığı tuz
Yarım limon

Patlıcanlar yıkanır, kabuğu soyulmadan birkaç yeri bıçakla delinir, bir fırın kabına konur, 200 derece fırında yumuşayana kadar közlenir.
Tavuk küçük parçalara bölünür derisi alınır. Yayvan bir tencereye yerleştirilir.
Domates soyulur, küp şeklinde doğranır, sivri biberlerin tohumları çıkarılır, ince kıyılır. Domatesle bibere zeytinyağı ve tuz eklenir, karıştırılır, tavuğun üzerine konur.
Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 25 – 30 dakika pişirilir.
Bu arada beğendi hazırlanır, közlenmiş patlıcanlar dikey olarak yarılır, içi kaşıkla boşaltılır, ince kıyılır, üzerine yarım limon suyu gezdirilir.
Tencereye tereyağı ve un konur. Un pembeleşince karıştırarak soğuk süt eklenir, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir. Üzerine közlenmiş patlıcan eklenir. Bir taşım piştikten sonra tuz ve kaşar katılır, hemen ateşten alınır.
Servis tabağına yeteri kadar beğendi konur, üzerine tavuk yerleştirilir. Maydanozla süsleyerek servise sunulur.

Not: Beğendi geleneksel Osmanlı mutfağından günümüze gelen lezzetli bir ezmedir, orijinal tarifinde rende kaşar bulunmaz.