



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## HÜNKAR BEĞENDİ



3 Adet Patlıcan  
500 gr. kuzu kuşbaşı eti  
5 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Adet domates  
1 Adet soğan  
1 Su bardağı süt  
1 Çorba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 Çay kaşığı karabiber

- # 3 adet patlıcan közlenir.
- # Soğan yağın içinde kavrulur, üzerine et eklenir.
- # Et suyunu salıp çekince 1 su bardağı sıcak su eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. En son tuz ve karabiber konur.
- # Diğer taraftan 2 kaşık yağda, un kavrulur, üzerine közlenmiş ve ince kıyılmış patlıcan konur, süt eklenir karıştırılır.
- # Servis tabağına önce patlıcan beğendi yayılır, üzerine hazırlanan etli harç konur.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Arzu edilirse soğanla birlikte 2 diş sarımsak da etle kavrulur.