

## Hünkâr Beğendi Malzemeler



Beğendi için

- 2 adet patlıcan
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı kaşar rendesi

Sosu için

- 200 gram dana eti
- 1 domates rendesi
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz ,karabiber, pul biber, kekik

### Hünkâr Beğendi Yapılışı

Patlıcanları közleyip soyalım tencereye yağı alıp eritelim unu kavuralım sütü ekleyip hızlıca karıştırıp patlıcan ve kaşar tuz ekleyip altını kapatalım ayrı bir tencerede eti suyunu çekene kadar pişirelim üzerine tereyağı ekleyelim biberleri ve soğanı katıp kavuralım domatesi baharatları salçayı ve suyu katıp kıvam alacak kadar pişirelim ardından servis tabağına beğeniye üzerine de sosu döküp servis edelim.