

Hünkâr Beğendi

Toplam 113 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 72 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 9/10

Osmanlı saray mutfağının en zarif yemeği. Közlenmiş patlıcan püresi üzerine kuşbaşı et sosu.

Malzemeler

Et sosu için

- 500 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates

Beğendi için

- 4 adet Patlıcan
- 50 gr Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Un
- 200 ml Süt
- 50 gr Kaşar peyniri

Yapılışı

- Patlıcanları 200°C fırında 20-25 dakika pişirip kabuklarını soyun.
- Kuşbaşı kuzu eti, soğan ve domatesi tencerede 40-45 dakika pişirin.
- Tereyağ ve unu tavada 3-4 dakika kavurup sütü azar azar ekleyin.
- Kıymalı patlıcan ve kaşarlı sütü karıştırın.
- Beğendi tabanını 4 dakika daha karıştırarak pürüzsüzleştirin.
- Tabağa yayımlı harcın üstüne koyarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları közlerken çok yumuşamasına dikkat edin, beğendi için önemli.

SERVIS ÖNERİSİ

Beğendiyi tabana yayımlı üstüne eti koyup maydanozla akşam yemeğinde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

