

# Hünkâr Beğendi

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 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

- Kuşbaşı kuzu eti ve soğan tencerede mühürleyin, domatesi ekleyip 35-40 dakika pişirin.
- Patlıcanları közleyin ya da 220°C fırında yumuşayana kadar 25 dakika pişirin.
- Köz patlıcanları soyup ince kıyın, tereyağında unu kıs süre kavurun.
- Sütü una ekleyip pürüzsüz beğendi taban hazırlayın, patlıcan ve kaşar katın.
- Beğendiyi 3-4 dakika karıştırın ve 10 dakika pişirtin.
- Tabağa beğendiyi yayın, üstüne etli harcı koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları közlerken çok yumuşamasına dikkat ediniz, beğendi için önemli.

### SERVIS ÖNERİSİ

Beğendiyi tabana yayın, üstüne eti koyup maydanozla akşam yemeğinde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

