



Yapılışı:

Patlıcanlar közlenir, soyulur ve limonlu suda bekletilir, suyu sıkılır ve ince dilimlenir. Kuşbaşı doğranmış hindiler 1 çay kaşığı toz şeker eklenerek zeytinyağında kavrulur ve başka bir yere alınır, aynı yağın içine erikler ilave edilerek hafif pembe renkte kızartılır. Etler tekrar yağın içine alınır ve rendelenmiş soğan ilave edilerek sote edilir, 1 çay bardağı sıcak su ve salça ile pişirilir. Piştikten sonra damla sakızı dövülerek sirke ile birlikte ilave edilir, 1 dakika sonra 1 kaşık un eklenir, kaynatıldıktan sonra ocak kapatılır. Ayrı bir yerde un ve sütle beşamel sos hazırlanır. Servis tabağına ilk olarak patlıcanlar üzerine etli karışım onun üzerine de beşamel sos dökülür, etrafı ise kızarmış eriklerle süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun...

Zeytinyağlı Hindili Hünkarım

Malzemeler

- Yarım kg yeşil erik
- 1 su bardağı Kristal Zeytinyağı
- 3 adet bostan patlıcan
- Yarım su bardağı un
- Yarım litre süt
- 250g hindi kuşbaşı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 adet kuru soğan
- Damla sakızı ve baharat