



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULAMA ÇORBASI (YOZGAT)

- 1 kg yoğurt
- 1 adet orta boy patlıcan
- 1 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 adet yumurta
- 1 kaşık un
- 1 bardak dövme

Yağ ile un hafif kavrulur. Üzerine biraz soğuk su eklenerek unun açılması sağlanır. Yoğurt ile yumurta çırpılır. Üzerine ayran kıvamına gelene kadar su ekleyerek çırpmaya devam edilir. Yavaşça tencereye eklenir. Az haşlanmış dövme ilave edilerek kaynayana kadar karıştırılır. Yemeklik doğranan biber ve kúp kúp doğranan patlıcan ilave edilir. Nane eklenir. Tuzu ayarlanır. Dövmeler yumuşayana kadar pişirilir. Ilık veya soğuk servis yapılır.