



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PATLICAN ÇORBASI

2 adet patlıcan
1'er adet havuç ve kabak
250 gram piliç göğsü
4 çorba kaşığı krema
3 er çorba kaşığı tereyağı ve un
8 su bardağı su
Tuz, beyazbiber
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı nane

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Daha sonra doğrayıp hafifçe ezin ve kenara alın. Diğer taraftan kabuğunu soyduğunuz havucu ve kabağı bir tencereye alın. Üzerine tavuk etini ve suyu da ekleyip birlikte yarım saat haşlayın. Daha sonra tereyağını bir tencerede eritip unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine tavuğu haşladığınız suyu ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. Haşladığınız tavuk, havuç ve kabağı küp doğrayıp tencereye ekleyin ve 10 dakika kaynatın. Patlıcanları da ilave edip 5 dakika sonra kremayı katın. Karıştırıp ocaktan alın. Küçük bir tavada tereyağın eritip pulbiber ve naneyi yaktıktan sonra çorbaya dökerek servis yapın.



Fotoğraf "ju ju" tarafından gönderildi. 06.08.2014