



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PATLICAN ÇORBASI

- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Adet Patlıcan
- 2 Su Bardağı Süt
- 2 Su Bardağı Su
- 2 Çorba Kaşığı Krema
- 2 Çorba Kaşığı kavrulmuş file badem
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Toz Badem

Tencerede tereyağını eritem, içine unu ilave ederek kavuralım. Sütü ve suyu ekleyelim. Diğer yandan patlıcanı közleyelim, kabuklarını çıkarıp iç kısmını ince kıyarak karışıma katalım. Malzemeler iyice özdeş hale gelince kremayı, toz bademi, karabiber ve tuzu da ilave edelim. Bu şekilde biraz daha pişirdikten sonra ocağın altını kapatalım. Servis ederken file bademle süsleyelim.

