



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## BADEMLİ PATLICAN ÇORBASI

Yarım su bardağı badem  
2 adet patlıcan  
100 gram kıyma  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
3 su bardağı et suyu  
3 su bardağı su  
2 dal reyhan  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Bademleri kaynayan suya atıp 5 dakika sonra çıkarın. Süzdükten sonra kabuklarını soyup, ikiye bölün. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, renkle dönene dek kavurun.

Patlıcanları alacalı soyup boylamasına dilimleyin. Acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Süzüp sudan geçirin ve kurulayın. Küp doğrayıp kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Kıymayı 2 çorba kaşığı sıvıyağda kavurun.

Tereyağını ayrı bir tencereye alıp unu pembeleştirin. Et suyu ve suyu ilave edin. Kaynamaya başlayınca kıyma, patlıcan, tuz, karabiber ve kimyon ekleyin. 10 dakika sonra bademleri ilave edin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Kiyılmış reyhan ilave edip servis yapın.

