



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİ ÇORBASI

1 adet patlıcan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
5 su bardağı su
6 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Patlıcanı yıkayıp kabuklarıyla beraber küp doğrayın ve zeytinyağında beş dakika kavurun. Üzerine tereyağını ilave edin. Yağ eridikten sonra unu ekleyin. Unun rengi dönene kadar sürekli karıştırın. Süt, su, karabiber ve tuzu da ekleyin. Çorbayı 10 dakika kaynatıp ocaktan alın.