



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ ÇORBA

2 adet patlıcan
1 adet tavuk göğsü
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
5 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk haşlanır ve küçük parçalara ayrılır. Patlıcan közlenir kabukları alınır ve ince kıyılır. Tencereye un ve tereyağı konur ve pembeleştiğine kadar çevrilir. Üzerine soğuk süt eklenir. Muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir. Sonra patlıcan atılır ve bir kaç dakika pişirilir. Daha sonra hiç pürüz kalmayacak şekilde robottan geçirilir. Tekrar tencereye konur, tavuk suyu eklenir. Kaynayınca tavuk eti atılır ve bir taşım karıştırarak pişirilir.