



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĐENDİ ÇORBASI

1 adet patlıcan
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı un
1 ay bardađı süt
5 su bardađı su
6 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

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