



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PATLICAN ÇORBASI

6 adet kemer patlıcanı ve 1 adet kırmızı biberi közlenip temizleyin. Yarım limon suyu ekleyip karıştırıcı ile püre kıvamına getirin. Uygun büyüklükteki bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağı eritin, sırasıyla 4 çorba kaşığı file fındık ve 1 çorba kaşığı un ekleyin. Un kokusunu kaybedinceye kadar kavurun. Püre haline getirilmiş patlıcan ve biberi ekleyin. 2-3 dakika daha kavurun. Tercihe göre 600-700 ml sebze suyu, tavuk suyu veya et suyu ekleyip çorba kıvamına getirin. Bir taşım kaynatın. Üzerinde oluşan köpüğü bir kevgir ile alın. İstedığınız kadar tuz, tane karabiber ve yenibahar ile lezzetlendirin, servis edin.

© lezzetler.com tarif no:54432 • adı:Fındıklı Patlıcan Çorbası • gönderen:lezzet dünyası • indirme tarihi:07.04.2025 - 15:47