



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÜME PATLICAN ÇORBASI

Malzeme:

2 adet bostan patlıcan

4 diş sarımsak

1 adet soğan

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

1 çorba kaşığı Teremyağ

4 dilim pastırma

tuz

karabiber

Patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyup bıçakla çok ince kıyın. Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Çorbayı hazırlayacağınız tencerede Teremyağ'ı eritip soğan ve sarımsakları kavurun. Unu ekleyin. Birkaç dakika hızlıca karıştırıp kavurduktan sonra ince kıyılmış patlıcanlar, et suyu, 4 dilim pastırma ve keçi peynirini ilave edin. Orta ateşte 15 dakika kaynatıp pastırmaları içinden alın. Çorbayı blender ile pürüzsüz bir kıvam elde edene dek ezin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp birkaç taşım daha kaynatın. Ocaktan alın, isteğe göre köpük haline getirilmiş krema ile sıcak servis yapın.
