



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN ÇORBASI

Özgür Şef

2 Adet Patlıcan
100 gr. kuzu eti
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
Çorba Kaşığı Un
2 Su Bardağı Et Suyu
1 Su Bardağı Süt
1 Adet Yumurta Sarısı
1 Adet Limon Suyu
Kırmızı biber
Kimyon
Tuz
Karabiber
2 Çorba kaşığı ceviz

İnce ince doğrayıp az yağlı tavada pişirin. Aynı tavada etleri kavurun. İki çorba kaşığı tereyağını eritin. Bir tencerede önce tereyağını koyun sonra unu ekleyerek kavurun daha sonra. Patlıcanları etleri ilave edin iki su bardağı da ekleyip karıştırarak yumuşak bir kıvama getirin. Bir su bardağı süt, bir adet yumurtanın sarısı ve bir adet limonun suyunu çırpıp çorbaya ilave edin. Kırmızıbiber, karabiber, kimyon ve tuzu ekleyin. Tüm malzemeleri 10 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra ceviz serpip servis yapın.