



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAREM USULÜ PATLICANLI ÇORBA

6 kişilik

Yarım su bardağı un

1 litre tavuk suyu

40 gram çiğ krema

1 çorba kaşığı mısır özü yağı

2 adet patlıcan (Çekirdeksiz)

1 adet tavuk göğsü (Haşlanmış)

1 adet havuç

10 adet çalı fasulye (İnce kıyılmış)

Yeteri kadar tuz

Tavuk göğsünü tuzlu suda haşlayın. Daha sonra tavuk suyunu bir kaba koyun. Tavuk etlerini ayıklayarak ince ince didin. Yağı koyduğunuz tencereyi ocağa yerleştirin. Bir telle hafifçe karıştırarak unu ilave edin. Ardından tavuk suyunu ilave edin. Kaynadıktan sonra ateşten alarak tekrar temiz bir tencereye süzün. Bıçakla patlıcanları delin ve ateşte pişirin. Piştikten sonra kabuklarını soyun. Bir tahta üzerinde kıyarak, çorbaya katın. Ayrıca, havuç ve fasulyeleri de ince ve uzun doğrayıp, haşlayın. Çorbaya ekleyin. Didilmiş tavuk etleri ile kremayı da çorbaya katın. Tuzunu ayarlayın. Servis yapın.