



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÜNKAR ÇORBASI

3 adet közlenmiş patlıcan  
1 adet orta boy kuru soğan  
5 su bardağı tavuk suyu  
2 yemek kaşığı un  
1 adet yumurta sarısı  
2 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Üzeri için;  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Pul biber  
Nane

Közlenmiş patlıcanları bir çatal yardımıyla ezin.  
Soğan ve sarımsağın kabuklarını soyup doğrayın.  
Tereyağını bir tencerede eritin.  
Üzerine soğan ve sarımsağı ilave edip pembeleşene kadar kavurun.  
Patlıcanı ekleyip kavurmaya devam edin.  
Ardından tavuk suyunu ilave edip güzelce karıştırın.  
Diğer taraftan da yumurta, yoğurt, un, karabiber ve tuzu bir kasede çırpın.  
Hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş tencereye ekleyin ve çorbanızı kısık ateşte pişirin.  
Tereyağını bir tavada eritin. Daha sonra nane ve pul biberi ekleyip kızdırın ve çorbanıza ekleyin.  
Sıcak olarak servis edin.

