



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HÜNKAR ÇORBASI

3 litre tavuk suyu  
1 kg patlıcan  
150 gr yoğurt  
1 su bardağı un  
3 adet yumurta sarısı  
5 diş ince kıyılmış sarımsak  
200 gr tereyağı  
1 adet limon suyu  
1 çay kaşığı nane tuz karabiber  
1 adet soğan

Öncelikle patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyup yıkadıktan sonra incecik kıyın ve bir kenara alın. Bir tencerenin içine tereyağını (1 tatlı kaşığı kadar tereyağını ayırın), ince doğranmış soğanı ve sarımsağı koyup, kavurun. Biraz renk aldıktan sonra patlıcanları ilave edip tekrar karıştırın. Tavuk suyunu ekleyerek 10 dakika kaynatın. Çukur bir kabın içinde unu, yoğurdu, yumurta sarısını, limon suyunu, tuz ve karabiberi çirpin. Biraz soğuk, biraz da sıcak su ilave edip karıştırarak kaynayan çorbaya dökün ve 5 dakika daha kaynatın. Kenara ayırdığınız 1 tatlı kaşığı tereyağını küçük bir tavada kızdırıp naneyi ekleyin. Çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.

---