



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR ÇORBASI

3 lt tavuk suyu
1 kg patlıcan (kızarmış)
250 gr yoğurt (soyulmuş)
1 su bardağı un
3 adet yumurta sarısı
300 gr ince doğranmış soğan
5 diş sarımsak
200 gr tereyağı (ince kıyılmış)
1 adet limon suyu

Bir tencerenin içine tereyağını (1 tatlı kaşığı kadar tereyağını ayırın), soğanı, sarımsağı koyup, kavurun. Biraz renk aldıktan sonra patlıcanları ilave edip tekrar karıştırın. Tavuk suyunu ilave ederek 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. 1 tatlı kaşığı tereyağını küçük bir tavada kızdırıp naneyi ekleyin. Ve servis öncesi çorbanın üzerine gezdirin.