



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMİK SUYUNA KÖZ PATLICANLI MERCİMEK ÇORBASI

2 adet patlıcan
1 paket Bizim Mutfak Kemik Suyuna Mercimek Çorbası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Patlıcanları ocakta közledikten sonra soğuması için kenara alın.
Çorbayı tencereye koyup paketin arkasındaki talimatlara göre pişirin.
Közlenmiş patlıcanları doğrayıp, tencereye ilave edin.
Kaynayan çorbayı 10 dakika daha kısık ateşte pişirin.
Ayrı bir tavada tereyağını eritip pul biber ekleyin. Çok az kavurup, servis sırasında kaselerin üzerine ekleyin.

