



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICAN ÇORBASI

4 adet patlıcan
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı et suyu
1,5 çorba kaşığı margarin
Yeterince tuz
Yeterince su
1 adet muskat (hindistancevizi rendesi)
İsteğe bağlı krema

Patlıcanları közleyip soyuyoruz. Soyulmuş patlıcanları küçük bir şekilde doğruyoruz. Un ve margarini kavuruyoruz. Patlıcanları ekleyip biraz daha kavuruyoruz. Et suyu ve sıcak su koyuyoruz. Kaynadıktan sonra süt, tuz ve muskat rendesi koyuyoruz. Piştikten sonra servis kasesine alıyoruz. Krema ile süsleyip servis ediyoruz.

