



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICAN ÇORBASI

4 patlıcan
2 kaşık un
1 bardak süt
1 bardak et suyu
1 kaşık tereyağı
Su
Tuz
Muskat
Üzeri için:
Krema

Öncelikle patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyup doğrayın. Tereyağını eritip, unu ekleyin ve kavurun. Üzerine patlıcanları dökün ve kavurmaya devam edin. Et suyunuzu ve sıcak suyu da ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra ise süt, muskat ve tuzunu koyup karıştırın. Servis ederken üzerine krema koyarak süsleyebilirsiniz.

