



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICAN ÇORBASI

3 adet közlenmiş patlıcan
1 orta boy soğan
1 diş sarımsak
1,5 yemek kaşığı un
Zeytinyağı
Yarım çay bardağı süt
Tereyağı
Kırmızıbiber

Közlenen patlıcanları soyulur ve ince ince doğranır. Tencere içerisinde ince ince doğranmış soğanlar ve sarımsak zeytinyağı da sotelenir.

Pembeleşen soğanların üzerine közlenip doğranmış patlıcanlar eklenir ve birkaç dakika kavrulur.

Üzerine un ilave edilir ve unda kavrulur.

Ardından sıcak su, süt ve tuz eklenerek karıştırılarak pişirilir.

Kaynamaya başladığında kısık ateşte 10 dakika kadar daha pişirilir.

Blenderdan geçirilen çorbanın üzerine ayrı bir tava da tereyağı eritilir ve kırmızıbiber ilave edilerek servis yapılır.

