



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICAN ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet patlıcan
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
10 adet yarı kurutulmuş domates
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı süt
6 su bardağı et suyu
1 adet yumurtanın akı
Birer tutam muskat ve beyaz biber
1 çorba kaşığı kıyılmış taze kekik
Tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı yarı kurutulmuş domates
1 çorba kaşığı tereyağı

Patlıcanları ocakta ya da fırında közleyin. Kabuklarını soyun ve bir kaşıkla ezin. Tereyağını bir tencereye alıp unu rengi dönene dek kavurun. Üzerine patlıcan ve ince kıyılmış domatesi ekleyin. Nişastayı sütle açıp tencereye ilave edin. Et suyunu tencereye katın ve bir-iki taşım kaynatın. Çorbayı ocaktan alıp çırpılmış yumurta akı, muskat, beyaz biber ve tuz katın. Yeniden ocağa oturtun. Kekiği ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Tereyağını kızdırıp, ince kıyılmış domatesi hafifçe çevirin. Çorbanın üzerine ekleyerek servis yapın.

Not: Patlıcanı, alüminyum folyoya sararak ocakta ya da fırında közleyebilirsiniz.

